



## ENTREMET FRAISE

アントルメ フレーズ

Recette pour 6 cadres 210mmx50mmx50mm 210mmx50mmx50mm カードル 6 台分

### Sablé Noisette サブレ ノワゼット

重量計 528g

93 g Sucre kurozato	黒砂糖
187 g Beurre	バター
93 g Farine T55	中力粉
105 g Poudre de noisette	ヘーゼルナッツパウダー (ロースト)
30 g Jaunes d'oeufs	卵黄
20 g Mycryo	○マイクリオ (カカオバター)

- ① グラニュー糖とバターをピーターで混ぜる。
- ② ふるっおいた薄力粉とローストしたノワゼットパウダーを加え、丁寧に混ぜ合わせる。
- ③ 卵黄を加える。
- ④ 2枚のシルバットで4mmにのばし3時間冷蔵庫で寝かせる。
- ⑤ シルバンにサのせ、170℃のオープンで約15分焼成する。
- ⑥ オープンから取り出し、マイクリオを振りかける。

### Ganache Chocolat Blanc

ガナッシュ ショコラ ブラン

重量計 465g

117 g Les Vergers Boiron Purée de Mandarine 100%	■冷凍ピューレ マンダリン
12 g Beurre de cacao	カカオバター
50 g Glucose	水あめ
176 g Chocolat blanc	○ゼフィール (ホワイト) (カカオバター)
110 g Huile d'olive	○オリーブオイル (オリ)

- ① ピューレ 50g、水あめ、カカオバターを加熱する。
- ② 溶かしたホワイトチョコレートに流しゴムベラで混ぜる。
- ③ 残りのピューレを加え、ハンドブレンダーで混ぜてオリーブオイルを加える。

### Biscuit Cuillère ビスキュー キューエール

○フレキシバンアントルメFT2020

重量計 518g

180 g Blanc d'oeufs	卵白
110 g Sucre	グラニュー糖
3 g Blanc d'oeufs en poudre	乾燥卵白
100 g Jaunes d'oeufs	卵黄
125 g Farine	薄力粉
適量 Sucre glace	粉糖

- ① グラニュー糖、乾燥卵白を混ぜておく。
- ② 薄力粉をふるっておく。
- ③ 卵白を少量の①と泡立て始める。
- ④ グラニュー糖を少しずつ加える。
- ⑤ ムース状になるまで卵黄を手で泡立てる。
- ⑥ 減速し、低速で卵黄を加える。
- ⑦ 薄力粉を加え、最後に手で混ぜ合わせる。
- ⑧ フレキシバンアントルメFT2020に広げ、粉糖 (分量外) をふり、185℃のコンベクションオープンで約9分焼成する。

### Confit de fraise コンフィド フレーズ

重量計 211g

125 g Les Vergers Boiron Fraise IQF	■冷凍ホール フレーズ
16 g Sucre	グラニュー糖
3 g Pectine NH	ペクチン NH
25 g Glucose	水あめ
19 g Masse gélatine	マス ゼラチン*
18 g Les Vergers Boiron Purée Mara des Bois	■冷凍ピューレ マラ・デ・ボワ
5 g Les Vergers Boiron Purée de Bergamote	■冷凍ピューレ ベルガモット

- ① グラニュー糖をペクチンに混ぜ、ホールフレーズにダマにならないように混ぜながら加える。
- ② グラニュー糖が溶けるまでゆつくりと加熱し、水あめを加える。
- ③ 中火で沸騰させ、火を止める。
- ④ マスゼラチンとピューレを加える。
- ⑤ 直径20mm、長さ190mmのアルミチューブに絞り、冷凍する。

### Mousse Fraise ムース フレーズ

重量計 2091g

525 g Les Vergers Boiron Purée de Fraise	■冷凍ピューレ フレーズ
500 g Les Vergers Boiron Purée de Mara des Bois	■冷凍ピューレ マラ・デ・ボワ
246 g Masse gélatine	マス ゼラチン*
220 g Meringue italienne	イタリアン メレンゲ*
600 g Crème (35% de matière grasse)	生クリーム (35%)

- ① フレーズピューレ 100gとマスゼラチンを加熱する。
- ② 残りのピューレを加える。
- ③ 泡立てた生クリームに②の1/3を加え、さらに②の1/3をイタリアンメレンゲに加える。
- ④ 両方を混ぜ合わせ、残りのピューレを加える。

○マークは日仏商事取扱商品です。

**Mixture Rouge pour Pistolet**

ミクスチュール ルージュ プール ピストレ

重量計 460g

200 g **Beurre de cacao rouge**  
 30 g **Beurre de cacao jaune**  
 230 g **Chocolat blanc**

○ 色素入りカカオバター (フレームレッド) (IBC)  
 ○ 色素入りカカオバター (シトラス) (IBC)  
 ○ ゼフィール (ホワイト) (カカオバラー)

- ① カカオバターを溶かしてホワイトチョコレートに加える。
- ② 31℃で使用する。

**Montage** 組み立て

- ① サプレノワセットの上にガナッシュショコラプランを流し、ビスキュイキュイェールをのせる。
- ② 冷凍してしっかり冷やし固めて、190x30mmにカットし、冷凍庫で保管しておく。
- ③ 210×50mmのカードルの中心に②を置き、ムースフリーズを流し、コンフィドフリーズを入れる。
- ④ 型の高さまでムースフリーズを流す。
- ⑤ 冷凍ピストレで仕上げる。

**\* Masse Gélatine** マス ゼラチン

100 g **Gélatine en poudre** 粉末ゼラチン (ゴールド)  
 500 g **Eau froide** 冷水

- ① 冷水とゼラチンをゴムベラで混ぜ、冷蔵庫に入れておく。

**\* Meringue Italienne** イタリアン メレンゲ

230 g **Sucre** グラニュー糖  
 70 g **Eau** 水  
 125 g **Blancs d'œufs** 卵白

- ① グラニュー糖と水を煮詰める。
- ② 112℃になったら、中速で卵白を泡立て始める。
- ③ 118℃になったら、高速にして121℃でグラニュー糖を加える。
- ④ 完全に冷めるまで泡立てる。



○マークは日仏商事取り扱い商品です。