



ボワロン専属デモンストレーター ガエル・エトリヤール



TARTE ORANGE CHOCOLAT AU LAIT

タルト オランジュ ショコラ オレ

1. パート サブレ

135 g	粉糖	①	ピーターであらかじめふるっておいだ粉糖、バター、塩を合わせる。アーモンドプードルと全卵を加える。
180 g	バター	②	薄力粉 90g を加え低速で混ぜ合わせ、その後残りの薄力粉 262g を加える。
2 g	 セルドゥグランド セルフアンナチュール エ プログレ	③	マーブル台の上でこねる。ラップに包み 5 時間冷蔵庫で寝かせる。
45 g	アーモンドプードル	④	3mmに伸ばしφ 6cm の型の底面のサイズと側面の帯状にカットする。
75 g	全卵	⑤	タルト型に敷きこみ、165°Cのコンベクションオープンで約 15 分間焼成する。
90 g	薄力粉		
262 g	薄力粉		

2. マルムラド オランジュ

180 g	オレンジ (フレッシュ)	①	オレンジをごく薄くスライスする。厚手鍋に入れ、グラニュー糖とピューレを加える。
20 g	 ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジュンヌ	②	グラニュー糖がほとんど溶けるまで混ぜる。表面にラップを張りつけて、冷蔵庫で一晩置く。
20 g	 ボワロン 冷凍ピューレ スペシャルティ オ ジャンジョンブル	③	オレンジの房を加えごく弱火で 20 分加熱し、オレンジの皮が透明になるまで煮詰める。
110 g	グラニュー糖	④	ピューレオレンジエオレンジアメールを加える。組み立て用に冷蔵庫で保存する。
500 g	オレンジの房		
60 g	 ボワロン 冷凍ピューレ オレンジエオレンジアメール		

3. ガナッシュ ショコラ レ

300 g	生クリーム 35%	①	フルールドグランドと生クリームを加熱し、水あめを加える。沸騰させチョコレートを2回に分けて注ぐ。
0.5 g	 セルドゥグランド フルー ドゥ グランド	②	48°Cになったらバターを加えハンドブレンダーで混ぜる。
60 g	水あめ		
325 g	 カカオバリー クーベルチュール ピストールガーナ 40.5%		
200 g	バター		

4. ノワゼット サブレ

210 g	グラニュー糖	①	水とグラニュー糖を 103 度まで加熱し、ヘーゼルナッツを加える。
70 g	水	②	シロップをナッツにからめて糖化させ、プラリネを加えてよく混ぜる。シルパットに広げて冷却する。
200 g	ヘーゼルナッツ (ロースト)		
60 g	 カカオバリー プラリネノワゼット		

5. 組み立て

- ① タルトレットの底に少量のマルムラドオランジュをのせる。
- ② ノワゼットサブレを数粒散らし、ガナッシュショコラオレを流す。