L'AVENUE 平井茂雄 シェフ

OPERA
オペラ

フレキシパン REF1896 プティガトー（半球）型

1. ビスキュイ ジョコンド　コンベクションオーブン 180℃ 12 分

180 g	全卵	① 全卵、アーモンドプードル、粉糖、薄力粉を合わせ白っぽくまるまで混ぜる。
135 g	アーモンドプードル	② 卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを作る。
135 g	粉糖	③ ①と②を合わせ溶かしバターを加える。
122 g	卵白	④ コンベクションオーブン 180℃で 12 分焼成する。
18 g	グラニュー糖	⑤ 直径 3cm の丸型で抜いておく。
1.8 g	乾燥卵白	
36 g	薄力粉	
27 g	バター	

2. パート シュクレ カカオ　1.5mm 厚 コンベクションオーブン 160℃ 20 分

250 g	バター	① 室温に戻したバターと粉糖を混ぜる。
100 g	粉糖	② 全卵を混ぜる。
100 g	アーモンドプードル	③ ふるった粉類を混ぜ合わせる。
37.5 g	カカオバリー カカオパウダー プランアローム	④ 1.5 mm厚にのばし直径 4 cmの丸型で抜きコンベクション 160℃で 20 分焼成する。
1.9 g	セルドゥゲランド セルファンナチュール エプログレ	
87.5 g	全卵	
350 g	薄力粉	

3. シロップ

100 g	エスプレッソ	① 材料を混ぜ合わせる。
6 g	インスタントコーヒー	
36 g	トラブリカフェエキストラ	
230 g	ボーメ 30°シロップ	

4. クレーム オ ブール カフェ

100 g	牛乳	① 牛乳を温める。
53 g	グラニュー糖	② グラニュー糖、卵黄を擦り合わせ①と混ぜ合わせる。
195 g	卵黄	③ 混ぜながら炊く。
35 g	卵白	④ 冷ました③を室温に戻したバターと混ぜ合わせる。
67 g	グラニュー糖	⑤ 卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを作る。
22 g	水	⑥ ④、⑤、トラブリカフェエキストラを混ぜ合わせる。
333 g	バター	
38 g	トラブリカフェエキストラ	

5. ガナッシュ

35 g	生クリーム 35%	① 生クリーム、牛乳を沸かし、火を止めバターを加える。
173 g	牛乳	② ①を 63℃まで温度を下げる。
92 g	カカオバリー クーベルチュール ピストール エクセランス 55%	③ チョコレート 2 種に②を加えハンドブレンダーで混ぜ合わせる。
183 g	カカオバリー クーベルチュール ピストール オコア 70%	
69 g	バター	

6. アパレイユ

300 g		カカオバリー パータグラッセブリュン
120 g		カカオバリー クーベルチュール ピストール オコア 70%
30 g		植物油

① パータグラッセブリュンとクーベルチュールを溶かす。
② ①と植物油を混ぜ合わせる。

7. グラサージュ オ カカオ

56 g		水
56 g		生クリーム 35%
56 g		カカオバリー カカオパウダー プランアローム
87.5 g		グラニュー糖
4.5 g		ゼラチン 21
22.5 g		水
177 g		マルグリット ナップヌートル

① ゼラチンと水 22.5 gを合わせておく。
② プランアロームとグラニュー糖を擦り合わせる。
③ 生クリームを沸かし火を止め②を混ぜながら加えていく。
④ 溶かした①を加える。
⑤ 再度火をつけ混ぜ、沸いた状態で約1分炊く。
⑥ 火を止め、ナップヌートルを加えハンドブレンダーでしっかり攪拌する。
⑦ 裏漉し冷蔵で 1 晩寝かせる。

8. 仕上げ

金箔

① フレキシパン REF1489 にクレームオブールカフェを絞る。
② シロップを染み込ませたビスキュイジョコンドをのせ、ガナッシュを絞る。
③ ②を 2 セット用意し、ビスキュイジョコンドをサンドし、球型にする。
④ ③に串をさし 30℃調温したアパレイユにつけ平らな所に置く。
⑤ 25℃に調温したグラサージュオカオに③をつけパートシュクレカカオの上にのせる。
⑥ 串を抜き、金箔を飾る。