



YOSHINORI ASAMI 浅見欣則 シェフ

VERRINE GLACEE NOISETTE ORANGE

ヴェリーヌ グラッセ
ノワゼット オランジュ



1. パルフェ ノワゼット

200 g	グラニュー糖
80 g	水
200 g	卵黄
600 g	生クリーム 35% (6~7分立て)
250 g	カカオバリー プラリネノワゼット
適量	マルグリット クロカンスペキュロス

- ① グラニュー糖と水を合わせ 121 度まで加熱しシロップを作り卵黄を混ぜながら少しずつ加え攪拌する。
- ② ①を裏ごしミキサーを高速で攪拌しパータ・ポンプを作る。
- ③ ②にプラリネノワゼットを加え混ぜ合わせる。
- ④ 7分立てにした生クリームと合わせる。
- ⑤ ヴェリーヌグラスに絞込みクロカンスペキュロスを表面に散らす。

2. ソルベ オレンジ サンギーヌ

1000 g	ボワロン 冷凍ピューレ オレンジサンギーヌ
100 g	ボワロン 冷凍ピューレ 濃縮ブラッドオレンジ
225 g	グラニュー糖
50 g	マルグリット スタボリン (転化糖)
100 g	粉末水飴
8 g	安定剤 (ソルベ用)
200 g	水

※前日にソルベのベースを作製する

- ① 粉末水あめ、ソルベ用安定剤、グラニュー糖を良く混ぜ合わせる。
- ② 鍋に水を入れ40度になった所で①とスタボリンを加え混ぜ合わせ沸騰させる。
- ③ ボールに移し、ピューレを加え混ぜ合わせる。
- ④ ハンドブレンダーをかけ、一晩冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ 翌日、もう1度ハンドブレンダーをかけマシーンにかける。

3. 仕上げ

適量	N&F フリーズドライ フランボワーズブリゼ
適量	カカオバリー クーベルチュール ピストール オコア 70%
適量	IBC 転写シート (ニュアンス)

- ① ヴェリーヌグラスにパルフェノワゼットを絞り込みクロカンスペキュロスを表面に散らし、冷凍庫で冷やし固める。
- ② ソルベオレンジサンギーヌを星口金で絞込む。
- ③ 転写シートに薄くのばしたチョコレートの飾りを表面に刺し、FD フランボワーズブリゼを散らす。