



Spécialité

## Diable ディアブル

フレキシパン REF1268 プティガトー（半球）、REF1896 プティガトー（半球） 使用 / 10 個分

### 1. ダックワーズ・ピスターシュ

フレキシパット FT01010 1 枚分

400 g	卵白
102 g	グラニュー糖
3.8 g	乾燥卵白
329.5 g	ピスタチオプードル
265.5 g	粉糖
54.5 g	薄力粉（特宝笠）

- ① 粉類は合わせてふるっておく。
- ② 卵白とグラニュー糖、乾燥卵白を合わせて低速で1～2分泡立て、中高速に速度を上げ、キメの細かいメレンゲを作る。
- ③ ②に①を合わせフレキシパットに平らにならし、粉糖（分量外）を軽く2回振り、180/180℃のオーブンでダンパーを開けて約20分焼成する。

### 2. ビスキュイ・ピスターシュ

フレキシパット FT01010 1 枚分

74 g	アーモンドプードル
74 g	ピスタチオプードル
150 g	粉糖
80 g	卵黄
130 g	全卵
230 g	卵白
100 g	グラニュー糖
2.3 g	乾燥卵白
124 g	薄力粉（特宝笠）

- ① 全卵と卵黄を合わせて、ふるった粉糖とプードルを合わせて約30℃まで温めてミキサーにかける。
- ② 卵白とグラニュー糖、乾燥卵白を合わせて低速で1～2分泡立て、中高速に速度を上げ、キメの細かいメレンゲを作る。
- ③ ①に②の半分を合わせて馴染ませて、ふるった薄力粉を加え、混ぜた所に残りのメレンゲを合わせる。
- ④ フレキシパットに平らにならし、180/180℃のオーブンで約18分焼成する。

### 3. ピスターシュ・キャラメリゼ

10 g	ピスタチオホール
5 g	グラニュー糖
1.5 g	水

- ① ピスタチオは刻んでおく。
- ② グラニュー糖と水を沸かしてシロップを作り、①を加えてゆっくり火を入れて糖化させ、キャラメル化が始まった所で火をとめてシルパットに広げる。

### 4. グリオット・ポツシエ



40 g	冷凍ホール グリオット
20 g	グラニュー糖
15 g	水
0.3 枚	ローリエ

- ① グラニュー糖と水、ちぎったローリエを鍋に入れて沸かしシロップを作る。
- ② 熱いうちに凍ったままの冷凍ホールグリオットに注ぎ入れ、密着ラップをして一晩おく。



## 5. ムース・オ・ブラリネ・ピスターシュ

25 g	アグリモンタナ ピスタチオペースト	①	板ゼラチンは冷水でふやかして水気をきっておく。
8.7 g	ピスタチオペースト	②	生クリームは泡立てしておく。
17.5 g	牛乳	③	牛乳を沸かして①を加えピスタチオペーストに合わせてしっかり乳化させる。
1 g	板ゼラチン (シルバー)	④	③が 30℃になったところに②の一部を合わせてしっかり混ぜ、残りの生クリームを合わせる。
50 g	生クリーム 35%		




## 6. クレーム・フランボワーズ

44 g	 冷凍ピューレ フランボワーズ	①	ゼラチンは冷水でふやかして水気をきっておく。
17 g	全卵	②	全卵と卵黄、グラニュー糖をしっかりと混ぜ、ピューレフランボワーズを加えてアングレーズをたき、①を加えてこす。
12 g	卵黄	③	バターとオードヴィーフランボワーズを加え、ハンドブレンダーにかける。
11 g	グラニュー糖		
0.6 g	板ゼラチン (シルバー)		
17 g	無塩バター		
1.2 g	 オードヴィーフランボワーズ 45°		

## 7. コンフィチュール・フランボワーズ

162 g	 冷凍フランボワーズ プリゼ	①	板ゼラチンは冷水でふやかして水気をきっておく。
75 g	グラニュー糖	②	鍋にフランボワーズ・プリゼとグラニュー糖を加えて加熱し、あくを取りながら 102℃まで煮詰め、①とコアントローを加える。
2 g	板ゼラチン (シルバー)		
5 g	 コアントロー 40°		

## 8. デコラシオン

	フランボワーズ	①	フレキシパン 1896 にムース・オ・ブラリネ・ピスターシュを絞り、シロップをきったグリオット・ポツシェを 1 粒中心に入れ、急速冷凍にかける。
	いちご	②	①にクレーム・フランボワーズを絞り、直径 6cm の抜き型で抜いたビスキュイ・イスターシュで蓋をして、急速冷凍にかける。
適量	 ロイヤルミロワールヌートル	③	フレキシパン 1268 にコンフィチュール・フランボワーズを 30 g ずつ絞り入れ、②を押し込んでピスターシュ・キャラメリゼを散らし、直径 7cm の抜き型で抜いたダックワーズ・ピスターシュで蓋をして、急速冷凍にかける。
適量	 クーベルチュールピストールオコア 70%	④	ロイヤルミロワールヌートルを 40℃に温めて③の表面にコーティングし、ショコラとフルーツで仕上げる。
適量	 色素入りカカオバター フレームレッド		