



Automne

Mont-blanc aux Châtaignes d'Ardèche モンブラン・オ・シャテーニュ・ダルデッシュ

 シルフォーム S1675 タルトレット 8 個分

1. パータ・フォンセ

300 g	フランスパン用粉 (クラシック)	①	フードプロセッサーに、粉、粉糖、フルール・ド・ゲランド、角切りにカットしたバター(20℃)を入れて攪拌し、粉状にする。
180 g	無塩バター	②	①に全卵と冷水を合わせたものを加えて一晩冷蔵庫で寝かせる。
15 g	粉糖	③	3mmの厚みに伸ばし、直径9cmの抜き型で抜き、シルフォーム1675に敷きこみ、クレーム・フランジパンヌを絞る。
9 g	 フルール ド ゲランド	④	180/200℃のオーブンでダンパーを開けて約30分焼成する。
18 g	全卵		
99 g	冷水		

2. クレーム・ダマンド

360 g	無塩バター	①	20℃に戻したバターにグラニュー糖を加えてすり混ぜ、全卵を少しずつ加える。
288 g	グラニュー糖	②	ふるったアーモンドプードル、薄力粉を加える。(立てないように注意する。)
288 g	全卵		
360 g	アーモンドプードル		
43 g	薄力粉 (特宝笠)		

3. クレーム・パティシエール

500 g	牛乳	①	牛乳、生クリーム、バニラビーンズを合わせて火にかける。
100 g	生クリーム 45%	②	卵黄、グラニュー糖、薄力粉、フランプードルを合わせて①に加え、しっかり炊き込む。
1/2 本	バニラビーンズ	③	バターを加えて、バットにあけてよく冷ます。
10 g	無塩バター	④	クレーム・ダマンドとクレーム・パティシエールを2:1で合わせてクレーム・フランジパンヌを作る。
135 g	グラニュー糖		
120 g	卵黄		
25 g	 フランプードル		
25 g	薄力粉 (特宝笠)		

4. シャンティー・マロン

440 g	生クリーム 35%	①	AOC シャテーニュダルデッシュペーストに生クリームを少しずつ加えて、滑らかにし、グラニュー糖とバニラペーストを加えて一晩冷蔵庫で寝かせる。
44 g	グラニュー糖	②	翌日、好みの固さまで泡立てる。
110 g	 AOC シャテーニュ ダルデッシュ ペースト		
適量	バニラペースト		

5. クリーム・マロン

500 g		AOC シャテーニュ ダルデツシュ ペースト	① AOC シャテーニュダルデツシュペーストにポマード状のバターを加えて空気をたっぷり含ませ、ラム酒を加える。
150 g		無塩バター	
25 g		セントジェームス ラム 44°	

6. ガルニチュール

200 g		マロンシロップ
50 g		冷凍セミコンフィ オレンジ

7. デコレーション

適量		マロンシロップ	① 冷めたタルトの土台に、セミコンフィオレンジをのせ、シャンティ・マロンを絞る。 ② ①にカットしたマロンシロップをのせ、急速冷凍にかける。 ③ クリームマロンを絞り、仕上げる。
適量		クーベルチュールピストール オコア 70%	
適量		プードルデコール	