




Hiver

## Amandine aux Chocolat et Figs

### アマンディーヌ・オ・ショコラ・エ・フィグ

パウンド型 23cm 4 本分

#### 1. パータ・ショコラ

374 g	パートダマンドクリュ	①	パート・ダマンドクリュに全卵と卵黄を少しずつ加えてピーターでのばしていく。
300 g	全卵	②	少し熱を加えて、ホイッパーに変えて中速でしっかり立てていく。
150 g	卵黄	③	合わせてふるった粉類を②に加え、オコアとバターを合わせて溶かしたもの(50℃)とレミーマルタン、マセラシオン・フィグを加えて紙を敷き込んだパウンド型 1 台につき 320 g 充填し、160/150℃のオーブンで約 30 分焼成する。
60 g	フランスパン用粉 (クラシック)		
9.6 g	ベーキングパウダー		
224 g	 <b>クーベルチュールピストールオコア 70%</b>		
111 g	無塩バター		
18 g	レミーマルタン コニャック		


#### 2. アンビバージュ

48 g	水	①	水とグラニュー糖を合わせて沸騰させ、荒熱がとれたらレミーマルタンを加える。
24 g	グラニュー糖		
30 g	レミーマルタン コニャック		

#### 3. マセラシオン・フィグ

144 g	セミドライフィグ	①	セミドライフィグを 5mm 角にカットし、レミーマルタンを加えてラップをかけて 50℃まで電子レンジで温め、一晩常温で置く。
96 g	レミーマルタン コニャック		

#### 4. ガナッシュ

200 g	 <b>クーベルチュールピストールイナヤ 65%</b>	①	生クリームと牛乳、液体水あめを加えて沸かし、イナヤの中に注ぎ入れ乳化させて 36℃まで冷ましたら、20℃に戻したバターを加えてハンドブレンダーにかける。
140 g	生クリーム 35%	②	バットにあけ、密着ラップをする。
70 g	牛乳		
30 g	ハローテックス		
20 g	無塩バター		

#### 5. デコレーション

1000 g	 <b>ノベルピター</b>	①	ノベルピターを溶かして、サラダ油と空焼きしたアーモンドをあわせる。
200 g	サラダ油		
300 g	アーモンド 16 割		

#### 6. 組み立て

- ① 荒熱が取れたケイク生地を 3 枚にスライスし、底生地と 2 段目にアンビバージュをうち、ガナッシュを絞る。
- ② 一度冷凍庫で冷やし固め、50℃に溶かしたパータ・グラッセでコーティングする。