



ENTREMET NOIX DE COCO FRUITS EXOTIQUES

アントルメ ノワ ド ココ フリュイ エキゾティック

Recette pour 4 entremets 16cm de diamètre 直径 16cm のアントルメ 4 台分



Sablé Noisette サブレ ノワゼット

93 g Vergeoise	重量計 528g	① ヴェルジョワーズとバターをピーターで混ぜる。
187 g Beurre	○ ヴェルジョワーズ プリユン (サンレイシユクレ)	② あらかじめふるっておいいた中力粉とヘーゼルナッツパウダーを加え、丁寧に混ぜ合わせる。
93 g Farine T55	バター	③ 卵黄を加える。
105 g Poudre de noisette	中力粉	④ 2 枚のシルバットに挟んで 4mm に伸ばし、冷蔵庫で 3 時間休ませる。
30 g Jaunes d'œufs	ヘーゼルナッツパウダー	⑤ 直径 14cm のセルクルでサブレをカットし、シルバンにのせる。
20 g Mycryo	卵黄	⑥ 170℃ のオープンで 15 分焼成し、焼きあがりにマイクリオを表面に振る。
	○ マイクリオ (カカオバナー)	

Biscuit Cuillère ビスキュイ キュイエル

180 g Blanc d'œufs	卵白	重量計 558g	① グラニュー糖と乾燥卵白を混ぜる。
110 g Sucre	グラニュー糖		② 中速でムース状になるまで卵白を泡立て、少しずつ①を加える。
3 g Blanc d'œufs en poudre	乾燥卵白		③ その間に、卵黄をムース状になるまで泡立てる。
100 g Jaunes d'œufs	卵黄		④ メレンゲがしっかり立ったら、低速にして③を加える。
125 g Farine	薄力粉		⑤ 薄力粉を加え、最後は手で混ぜ合わせる。
40 g Sucre glace	粉糖		⑥ シルバットの上に直径 14cm のセルクルを置き、生地を絞って粉糖 (分量外) を 2 回振る。
			⑦ 185℃ のコンベクションオープンで 9 分焼成する。

Gelée de Ponchage pour le Biscuit Cuillère

ジュレ ド ポンシャージュ プール ル ビスキュイ キュイエル

50 g Purée Fruit de la Passion	重量計 428g	① グラニュー糖、ゼラチン、ピューレパッションを温めて溶かす。
50 g Purée de Citron Vert	冷凍ピューレ パッション	② 残りのピューレを加える。
80 g Purée de Lychee	冷凍ピューレ ライム	③ ビスキュイキュイエールのポンシユ用に常温で置いておく。
150 g Purée de Mandarine 100%	冷凍ピューレ ライチ	
60 g Sucre	冷凍ピューレ マンダリン 100%	
38 g Masse gélatine	グラニュー糖	
	マス ゼラチン *	

Crème aux Fruits Exotiques

クレーム オー フリュイ エキゾティック

75 g Purée de Mangue	重量計 627g	① 全卵、卵黄、グラニュー糖をすり混ぜる。
45 g Purée de Fruit de la Passion	冷凍ピューレ マンゴ	② ピューレを加え、クレームパティシエールを炊く。
55 g Purée Banane	冷凍ピューレ パッション	③ 火を止めマスゼラチンを加える。
100 g Purée de Goyave	冷凍ピューレ パナナ	④ 45℃ まで冷まし、バター、ラム、ライムのゼストを加える。
90 g Œufs	冷凍ピューレ グアバ	⑤ ハンドブレンダーで混ぜてビスキュイキュイエルの上に流す。
75 g Jaunes d'œufs	全卵	⑥ 組み立て用に 100g を取り分け、冷凍する。
60 g Sucre	卵黄	
30 g Masse gélatine	グラニュー糖	
90 g Beurre	マス ゼラチン*	
10 g Rhum brun	バター	
1 pc Zest de citron vert	○ セントジェームスラム 44 [°] (セントジェームス)	
	ライムのゼスト	

Mousse Noix de Coco ムース ノワ ド ココ

520 g Purée Noix de Coco	重量計 1066g	① ゼラチン、ピューレココナッツ 50g を溶かす。
126 g Masse gélatine	冷凍ピューレココナッツ	② 残りのピューレを加える。
120 g Meringue Italienne	マス ゼラチン*	③ 生クリームとムラングイタリエンヌそれぞれに②の 1/3 ずつを加える。
300 g Crème (35% matière grasse)	ムラング イタリエンヌ*	④ ③の生クリームとムラングイタリエンヌを混ぜ合わせ、残りのピューレを加える。
	生クリーム (35%)	



Floquage フロカージュ

200 g **Beurre de cacao**
180 g **Chocolat blanc**
12 g **Oxide de titane**

○ **ブルード カカオ** (カカオバナー)
○ **ゼフィール** (カカオバナー)
白色色素 (二酸化チタン)

- ① ブールドカカオとゼフィールを 45°C に溶かし、色素を加える。
- ② ハンドブレンダーで混ぜる。
- ③ 31°C で使用する。

Montage 組み立て

- ① シュレドボンシャーージュをビスキュイキュエールにうち、冷蔵する。
- ② 直径 16cm のセルクルにサブレノワゼットを置く。
- ③ サブレの上に少量のクレームオフリュイエキゾティックを絞り、センターを置く。
- ④ ムースノワドココを流し、表面を平らに均す。

* Masse Gélatine マス ゼラチン

100 g **Gélatine en poudre**
500 g **Eau froide**

粉末ゼラチン (ゴールド)
冷水

ゼラチンと冷水をゴムベラで混ぜて冷蔵庫に入れておく。

* Meringue Italienne ムラングイタリエンヌ

460 g **Sucre**
140 g **Eau**
250 g **Blancs d'œufs**

グラニュー糖
水
卵白

- ① グラニュー糖と水を煮詰める。
- ② 112°C になったら、中速で卵白を泡立て始める。
- ③ 118°C になったら、高速にして 121°C でグラニュー糖を加える。
- ④ 完全に冷めるまで泡立てる。