



## VERRINE ORANGE SANGUINE

ヴェリーヌ オランジュ サンギーヌ

Recette pour 40 Verrines ヴェリーヌ 40 個分

### Pâte à Baba パータ ババ

フレキシバン REF1416 ボンボネット型 1 枚分

重量計 548g

200 g Farine T55	中力粉
70 g Beurre	バター
5 g Levure sèche	○ セミドライイーストゴールド (サフ)
22 g Miel	○ はちみつ (オレンジ)(アピティス)
1 g Sel	塩
250 g Œufs (à température ambiante)	全卵 (室温)

- ① 全卵を除いた全ての材料をミキサーボールに入れ、フックをつけ中速でさらさらとした状態になるまで混ぜる。
- ② 全卵1個分を加え速度を上げる。
- ③ 残りの全卵を少しずつ加える。
- ④ 2倍のボリュームになるまで発酵させる。
- ⑤ パンチをしてフレキシバンに絞る。
- ⑥ さらに発酵させ、170°Cのオーブンで15分焼成する。

### Crèmeux Orange Sanguine クレムー オランジュ サンギーヌ

重量計 814g

200 g Purée Orange Sanguine	■ 冷凍ピューレ オレンジサンギーヌ
30 g Purée Orange Amer	■ 冷凍ピューレ オレンジエオレンジアメール
160 g Œufs	全卵
137 g Jaunes d'œufs	卵黄
90 g Sucre	グラニュー糖
22 g Masse gélatine	マス ゼラチン*
175 g Beurre	バター

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖をすり混ぜる。
- ② ピューレオレンジサンギーヌを加え、クレームパティシエールを炊く。
- ③ 火を止めゼラチンを加え、45°Cまで冷す。
- ④ バターを加え、ピューレオレンジエオレンジアメールを加えながら混ぜる。

### Gelée Orange Sanguine ジュレ オランジュ サンギーヌ

重量計 645g

500 g Purée Orange Sanguine	■ 冷凍ピューレ オレンジサンギーヌ
100 g Eau	水
12 g Sucre	グラニュー糖
33 g Masse gélatine	マスゼラチン*

- ① 水、グラニュー糖、ゼラチンを加熱する。
- ② ピューレを加える。

### Montage 組み立て

- ① ババのアンピベ用にジュレオレンジサンギーヌの一部を加熱する。
- ② アンピベしたらヴェリーヌの底にババを置く。
- ③ クレムーオレンジジュをババを覆うように流し、冷蔵庫で冷し固める。
- ④ 少量のジュレオレンジサンギーヌを流し、冷蔵庫で冷し固める。
- ⑤ オレンジの房 (分量外) と、リスフレキャラメリゼ\*を飾って仕上げる。

### \* Masse Gélatine マス ゼラチン

100 g Gélatine en poudre	粉末ゼラチン (ゴールド)
500 g Eau froide	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。

### \* Riz Soufflé Caramélisé リ スフレ キャラメリゼ

105 g Sucre	グラニュー糖
35 g Eau	水
75 g Rice krispies	ライスパフ
10 g Beurre de cacao	○ ブールド カカオ (カカオバール)

- ① グラニュー糖と水を103°Cまで煮詰める。
- ② ライスパフとサブレを加え、火を弱めてキャラメリゼする。
- ③ 火を止め、ブールドカカオを加える。シルバットに広げる。

○マークは日仏商事取扱い商品です