



TARTE PROFITEROL AUX FRUITS ROUGES

タルト プロフィットロール オ フリュイルージュ 8人用タルト3台分

PATE SABLEE AMANDE パート サブレ アマンド 総量: 1690g

440 g	beurre	バター
280 g	sucre glace	粉糖
90 g	poudre d'amandes	アーモンドブードル
140 g	œufs	卵
1 本	vanille	バニラ
740 g	farine type 55	中力粉

- ① 順番に材料を混ぜて均質にし、冷蔵しておく。中力粉、卵黄を加える。
- ② タルト型の底に敷く。シルパンにのせ、160°Cのオーブンで10分焼成する。窯出し後、マイクリオ（カカオバリー）を振りかけて湿気止めにする。



SORBET FRAMBOISE ソルベ フランボワーズ 総量: 2000g

1175 g	Purée de framboise Boiron	 ピューレフランボワーズ100% (ボフロン)
400 g	eau	水
250 g	sucre	グラニュー糖
100 g	glucose atomisé	粉末水あめ
27 g	dextrose	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)
40 g	sucre inverti	○ スタボリン (転化糖) (マルグリット)
8 g	stabilisateur à sorbet	安定剤 (ソルベ用)

- ① 水300gで安定剤をふやかし、ラップをして800wの電子レンジに5分間かける。
- ② 他の材料と①を合わせ、ブレンダーにかけ、すぐにアイスクリームマシンにかける。

SORBET FRAISE ソルベ フレーズ 総量: 2003g

1100 g	purée de fraise Boiron	 ピューレフレーズ100% (ボフロン)
400 g	eau	水
325 g	sucre	グラニュー糖
100 g	glucose atomisé	粉末水あめ
70 g	dextrose	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)
8 g	stabilisateur à sorbet	安定剤 (ソルベ用)

- ① 水300gで安定剤をふやかし、ラップをして800wの電子レンジに5分間かける。
- ② 他の材料と①を合わせ、ブレンダーにかけ、すぐにアイスクリームマシンにかける。

CREME GLACEE FLEUR DE LAIT クレーム グラッセ フルールドレ 総量: 2021g

1143 g	lait entier	牛乳
300 g	crème liquide	生クリーム35%
30 g	beurre	バター
40 g	poudre à lait à 0%	脱脂粉乳
300 g	sucre semoule	グラニュー糖
50 g	glucose atomisé	粉末水あめ
50 g	dextrose	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)
8 g	stabilisateur	安定剤 (グラス用)
100 g	lait concentré non sucré	エバミルク (無糖練乳)

- ① 牛乳300gで安定剤をふやかし、800wの電子レンジに5分間かける。
- ② パステライザーあるいは鍋の中に全ての材料を投入し、溶かした安定剤を加え、ブレンダーにかける。
- ③ 85°Cで低温殺菌し、再度ブレンダーにかけ、すぐにアイスクリームマシンにかける。

COULIS DE MYRTILLE クーリー ド ミルティエユ 総量: 200g

100 g	purée de myrtille Boiron	 ピューレミルティエユ (ボフロン)
50 g	nappage neutre	○ ナパージュヌートル (マルグリット)
50 g	glucose	水あめ

- ① ナパージュと水あめをブレンダーにかけ、ピューレを加える。

- ② ブレンダーにかけ、冷蔵しておく。
- ③ クリームグラッセフルールドレをアイスクリームマシンから抽出したら、②を加えて混ぜる。

SABLAGE VANILLE サブラージュ ヴァニユー 総量: 355g

100 g	beurre		バター
125 g	cassonade	○	カソナード (サンルイシュクル)
125 g	farine		薄力粉
5 g	sucre vanillé		バニラシュガー


- ① すべての材料をピーターで練りすぎないように混ぜ合わせる。生地を2枚のシートの間に挟み、厚さ1mmに延ばし、冷蔵しておく。

Pâte à chou パータ シュー 総量: 810g

125 g	Lait		牛乳
125 g	Eau		水
5 g	Sel	○	セルファンナチュラルエプログレ (サリーヌドゲランド)
5 g	sucre semoule		グラニュー糖
100 g	Beurre		無塩バター
150 g	farine		薄力粉
300 g	œufs		卵

- ① 鍋の中に牛乳、水、塩、グラニュー糖、バターを入れ沸騰させる。
- ② 鍋を火からはずし、ふるいにかけた薄力粉を加え、生地的水分を飛ばす。ミキサーボールに入れ、卵を加える。
- ③ 丸口金10番で0.2cmに絞る。生地の上に、あらかじめ作っておいた丸いサブライージュをのせる。ダンパーを開けた150°Cのオーブンで約1時間焼成する。

Glaçage blanc/mûre グラサーージュ ブラン/ミュール 使用温度: 20°C 総量: 1395g

300 g	sucre		グラニュー糖
300 g	glucose		水あめ
150 g	eau		水
200 g	lait concentré non sucré		エバミルク (無糖練乳)
125 g	masse de gélatine		マスゼラチン (粉末ゼラチン200ブルーム : 水=1:6)
150 g	chocolat blanc	○	ピストールゼフィール (カカオバリー)
150 g	purée de mûre Boiron		ピューレミュール (ボワロン)
20 g	dioxyde de titane (colorant blanc)		二酸化チタン (白色素)

- ① 水、グラニュー糖、水あめを105°Cに煮詰める。エバミルク、ショコラブラン、ピューレを加える。
- ② 28°Cでマスゼラチンを入れ、二酸化チタンを加え、ブレンダーにかける。24時間冷蔵しておく。

Glaçage chocolat blanc spécial chou グラサーージュ ショコラ ブラン スペシャル シュー 総量: 300g

200 g	nappage neutre	○	ナパーージュヌートル (マルグリット)
100 g	glaçage mûre		グラサーージュミュール

冷たいままブレンダーにかけておく。

Montage 組み立て

