



PARADIS

パラディ

Recette pour 18 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre par 3,5 cm de haut.
直径 6cm 高さ 3.5cm のプティガトー18個分

MOELLEUX PISTACHE モワルー ピスターシュ

Poids total : 720g 総量 : 720 g

125 g	sucre glace	粉糖
125 g	poudre amande	アーモンドプードル
170 g	œufs entier	全卵
20 g	jaunes d'œufs	卵黄
40 g	pâte de pistache (Agrimontana)	ピスタチオペースト (アグリモンタナ)
25 g	fécule de pomme de terre	片栗粉
90 g	beurre pommade	バター (ポマード状)
100 g	blancs d'œufs	卵白
25 g	sucre semoule	グラニュー糖

- ① ミキサーボールに粉糖、アーモンドプードル、全卵、卵黄、ピスタチオペーストを入れ泡立てる。
- ② 片栗粉とポマード状のバターを加え、卵白とグラニュー糖で作ったメレンゲを加える。
- ③ フレキシパンアントルメ FT 4 0 2 0 に高さ 2cm 半分に広げ、175°C のコンベクションオーブンで約 15 分間焼成する。

CREMEUX MANGUE PASSION BANANE クレムー マング パッション バナーヌ

Poids total : 377 g 総量 : 377 g

200 g	purée de mangue (Boiron)	 冷凍ピューレ マンゴ
25 g	purée de banane (Boiron)	 冷凍ピューレ バナナ
25 g	purée de passion (Boiron)	 冷凍ピューレ パッション
35 g	sucre semoule	グラニュー糖
5 g	maïzena	コーンスターチ
2 g	pectine x 58	ペクチン 58
50 g	beurre	バター
35 g	masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)	マスゼラチン (粉末ゼラチン 2 0 0 ブルーム 5g + 水 30g)

- ① 鍋にピューレを入れて温め、グラニュー糖、コーンスターチ、ペクチン X58 を混ぜ合わせたものに加える。
- ② 沸騰させた後、バターとマスゼラチンと合わせ、ブレンダーにかける。
- ③ フレキシパン REF1489 プティガトー (半球) 型に流し、急冷し、型から外す。

MOUSSE COCKTAIL CARAÏBE ムース コクテル カライブ

Poids total : 1,031 g 総量 : 1,031 g

450 g	purée cocktail caraïbe (Boiron)	 冷凍ピューレ コクテル カライブ オ ロム
91 g	masse gélatine (13 g de gélatine poudre 200 blooms et 78 g d'eau)	マスゼラチン (粉末ゼラチン 2 0 0 ブルーム 13g + 水 78g)
100 g	blancs d'œufs	卵白
130 g	glucose	水あめ
60 g	sucre inverti	○ スタボリン (転化糖) (マルグリット)
200 g	crème fouettée	生クリーム 3 5 % (泡立て)

- ① 鍋にピューレを入れ、沸騰させる。
- ② 卵白、水あめ、転化糖でメレンゲを作り、泡立てた生クリームに混ぜ合わせる。
- ③ ①にマスゼラチンを加えて溶かし、20°C に冷ます。
- ④ ②と③を混ぜ合わせ、すぐに使用する。



GLACAGE MIROIR VERT PRINTEMPS グラサージュ ミロワール ヴェール プランタン

Poids total : 1,394g 総量:1,394 g

150 g	eau	水
300 g	sucré semoule	グラニュー糖
300 g	glucose	水あめ
200 g	lait concentré sucré	加糖練乳
140 g	masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)	マスゼラチン (粉末ゼラチン 200 ブルーム 20g+水 120g)
300 g	chocolat ivoire Zephyr (Barry)	○ バリー ピストール ゼフィール 34% (ホワイト)
3 g	colorant jaune	黄色素
1 g	colorant vert pistache liposoluble	ビスタチオグリーン色素 (脂溶性)

- ① 鍋に水、グラニュー糖、水あめを入れ沸騰させる。
- ② 加糖練乳とマスゼラチンに注ぎ込み、ゼフィールと色素に加える。
一晩冷蔵で保管する。
- ③ 翌日 40℃に温め、30～35℃で使用する。

MONTAGE FINITION 組み立てと仕上げ

- ① ステンレス製セルクル φ6cm 高さ 3.5cm にムースカライブを絞り、冷凍したクレムーをはめ込み、分厚いモワルーピスタッシュのディスクをのせる。
- ② 表面をすりきってならし、急冷する。
- ③ 型から外し、グラサージュヴェールプランタンでコーティングする。

