



Moulés lacté à la cannelle et sa crème de fraises des bois au Cointreau
ムーレ ラクテ ア ラ カネル エ サ クレーム ド フレーズ デ ボワ オ コアントロー


型 No.29 4枚分

Moulage couverture lactée / ムーラージュ クーベルチュール ラクテ アルンガ

Confit de fraises / コンフィ ド フレーズ

200 g	Purée de fraise	冷凍ピューレ マラデボワ	① グラニュー糖 50 g とペクチンをよく混ぜておく。
100 g	Fraises billes surgelées	冷凍ホール フレーズ	② ピューレとフレーズホールを鍋に入れて火にかけ、40℃まで温まったら、だまにならないように①を加えて溶かす。
150 g	Sucre	グラニュー糖	③ グラニュー糖 150g を加えて完全沸騰させる。
5 g	Pectine NH	ペクチン NH	④ 30℃まで冷却し、あらかじめ用意しておいたチョコレートの型の高さ 1/3 まで充填する。
50 g	Sucre	グラニュー糖	

Ganache orange à la cannelle / ガナツシュ オランジュ ア ラ カネル

100 g	Purée d' orange	冷凍ピューレオレンジエオレンジアメール	① デキストロース、ソルビトール、シナモンパウダーをよく混ぜ合わせ、生クリームに加えて温める。
10 g	Zestes d' orange	オレンジのゼスト	② オレンジピューレとゼストも合わせて温めておく。
40 g	Dextrose	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)	③ チョコレートに①を加えしっかり混ぜ合わせ、②も加えて、攪拌して乳化させる。
35 g	Sorbitol poudre	粉末ソルビトール	④ 35℃まで冷却して、常温に戻したバターとコアントローを加える。
2 g	Cannelle poudre	シナモンパウダー	⑤ あらかじめチョコレートの型にジュレを充填しておいたものに絞り入れ、チョコレートで蓋をする。
150 g	Crème liquide	生クリーム 35%	
450 g	Couverture lactée	クーベルチュールピストールアルンガ41%	
50 g	Beurre doux	バター (常温)	
55 g	 Cointreau	コアントロー 54°	