





Petit entremets glacé de mangue/passion chocolatée parfumée au gingembre
 プティ・アントルメ・グラッセ・ド・マング・パッション・ショコラテ・パルヒュメ・オ・
 ジャンジョンブル

直径 16cm、高さ 4.5cm のセルクル使用

Crème glacée Mangue/passion parfumée au Cointreau / クレーム・グラッセ・マング・パッション・パルヒュメ・オ・コアントロー

245 g	Lait entier	牛乳	① 牛乳と生クリームを 30℃まで温める。
53 g	Poudre lait 0%	脱脂粉乳	② グラニュー糖半量と安定剤をよく混ぜ合わせておく。
180 g	Crème 35%MG	生クリーム (35%)	③ ①に脱脂粉乳、粉末水あめ、デキストロース、残りのグラニュー糖を加え、しっかり混ぜ合わせる。
86 g	Saccharose	グラニュー糖	④ 45℃になったら②をダマにならないように混ぜながら加える。
40 g	Glucose atomisé	粉末水あめ	⑤ 85℃に加熱し 40℃まで冷ましたものを、ピューレ類、コアントロー 54° と合わせ、ハンドブレンダーにかける。
275 g	Purée de mangue	冷凍ピューレ マンゴー	⑥ 一晩冷蔵庫で寝かせ、再びハンドブレンダーにかけてアイスマシンにかける。
100 g	Purée de passion	冷凍ピューレパッション	
4 g	Stab/mono combinés	グラス用安定剤	
20 g	Dextrose	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)	
18 g	 Cointreau	コアントロー 54°	

Coulis granité Orange / クーリ・グラニテ・オランジュ

500 g	Purée d'oranges	冷製ピューレオレンジエオレンジアメール	① ピューレの一部とグラニュー糖、スタボリンを加えて溶かす。
40 g	Sucre semoule	グラニュー糖	② 残りの材料を合わせ、クレーム・ショコラの上に流して急冷する。
30 g	 Cointreau	コアントロー 54°	
20 g	Trimoline	スタボリン (転化糖)	

Crèmeux chocolat au lait/ gingembre / クレーム・ショコラ・オ・レ・ジャンジョンブル

300 g	Beurre	バター	① ゼラチンはあらかじめ冷水でふやかして、水気を切っておく。
300 g	Blancs	卵白	② 卵白とダイス (サイコロ) 状にカットしたバターを混ぜ合わせながら、湯銭にかけて 55° 以下に溶かす。
300 g	Glucose Atomisé	粉末水あめ	③ 糖類、ふやかしたゼラチンを加えてさらに混ぜる。
315 g	Sucre glace	粉糖	④ おろし生姜を加え、直系 14cm のセルクルに流し、急冷する。
10 枚	Gélatine	板ゼラチンゴールド	
390 g	Couverture lactée	クーベルチュールピストールアルンガ41%	
18 g	Gingembre rapé	おろし生姜	

Croquant chocolat orange / クロツカン・ショコラ・オランジュ

400 g	Pailleté feuilletine	パユテフォユティーヌ	① 40℃に温めたアルンガ 41%とブラリネノワゼットを合わせ、ピーナッツオイル、スタボリンを加える。
400 g	Praliné noisette	ブラリネノワゼット	② パユテフォユティーヌ、オレンジゼストを①と混ぜ合わせる。
160 g	Couverture lactée	クーベルチュールピストールアルンガ41%	
60 g	Huile de noisette	ヘーゼルナッツオイル	
4個分	Zeste d'orange	オレンジゼスト	
80 g	Sucre inversé	スタボリン (転化糖)	

Montage / 組み立て

- ① クロカンシヨコラオランジュを直径 16cm のセルクルの底に敷き詰める。
- ② 固めたセンターを①にのせ、クレームグラッセをセルクルのふちまで絞り、表面を均す。
- ③ 型からはずして、ロイヤルミロワールヌートルでグラッセ(上掛け)する。
- ④ チョコレートやメレンゲの飾りをのせて仕上げる。

