



Entremets de lait d'amande/ litchi au Cointreau et son cœur de 4 fruits rouges au streuzel au spéculos

アントルメ・ド・レ・ダイヤモンド・リチ・オ・コアントロー・エ・ソン・クール・ド・キャトル・フリユイ・ルージュ・オ・ストレーゼル・オ・スペキュロス

直径 15cm のドーム型使用

Glace lait d'amande /litchi au Cointreau / グラス・レ・ダイヤモンド・リチ・オ・コアントロー

405 g	Lait d'amande	アーモンドミルク *	①	アーモンドミルクを 30℃まで温める。
250 g	Purée de Litchi	冷凍ピューレ ライチ	②	グラニュー糖（半量）と安定剤をよく混ぜ合わせておく。
40 g	Beurre	バター	③	①に脱脂粉乳、粉末水アメ、バター、残りのグラニュー糖を加え混ぜ、そこに卵黄を合わせる。
20 g	Jaunes	卵黄	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。
120 g	Saccharose	グラニュー糖	⑤	85℃に加熱し 40℃まで冷ましたものをこしながら、ピューレライチ・コアントロー 54°を合わせ、ハンドブレンダーにかける。
3 g	Stab/mono combinés	グラス用安定剤	⑥	一晩冷蔵庫で寝かせ再びハンドブレンダーにかけ、アイスマシンにかける。
50 g	Poudre lait 0%	脱脂粉乳		
50 g	Glucose atomisé	粉末水あめ		
25 g	 Cointreau	コアントロー 54°		
	Lait d'amande*	アーモンドミルク *	①	牛乳を 70℃まで温め、パートダマンド、アーモンドプードルを加えてハンドブレンダーにかける。
1 L	Lait	牛乳	②	火を止め最低 2 時間置き、冷めたらこして使用する。
250 g	Pâte d'amande 50%,	パートダマンド 50%		
100 g	Poudre d'amande	アーモンドプードル		

Streuzel au spéculos / シュトルーゼル・オ・スペキュロス

300 g	Beurre	バター	①	材料を混ぜ合わせ、シルバットに 1cm に延ばし、170℃のコンベクションオーブンで 20 分焼成する。
250 g	Cassonade blonde	カソナード	②	焼き上がってすぐに、直径 14cm のセルクルでぬいておく。
150 g	Amande poudre	アーモンドプードル		
150 g	Brisure de spéculos	スペキュロス（砕いたもの）		
200 g	Farine	薄力粉		
2 g	Cannelle poudre	シナモンパウダー		
2 g	Sel	セルファンナチュールエプログレ		

Sorbet de 4 fruits rouges / ソルベ・ド・キャトル・フリユイ・ルージュ

220 g	Eau	水	①	グラニュー糖、粉末水アメ、安定剤、デキストロースをあらかじめしっかり合わせておく。
116 g	Saccharose	グラニュー糖	②	40℃に温めた水に、①をダマにならないよう混ぜながら合わせ、85℃まで温める。
40 g	Glucose atomisé	粉末水あめ	③	ピューレテリスルージュ、ホールメランジュフリユイルージュ、コアントロー 54°を合わせる。
20 g	Dextrose	デキストロース (含水結晶ブドウ糖)	④	40℃に調温した②と③を合わせ、ホールメランジュフリユイルージュが粉碎するまでハンドブレンダーでしっかり混ぜる。
3 g	Stab sorbet	ソルベ用安定剤	⑤	一晩冷蔵庫で寝かせたものを再びハンドブレンダーにかけて、アイスマシンにかける。
300 g	Mélange de fruits rouges surgelés	冷凍ホールメランジュフリユイルージュ		
300 g	Purée Mélange fruits rouges	冷凍ピューレ テリス ルージュ		
30 g	 Cointreau	コアントロー 54°		

Montage / 組み立て

- ① ひとまわり小さいドーム型の底に砕いたシュトルーゼルを敷き、ソルベドキャトルフリユイレージュをふちまで詰め、ディスク状のシュトロイゼルをのせて急冷する。
- ② 直径 15cm のドーム型にグラス レ ダマンドをマスケ (ナツペ) し、①のセンターをはめ込む。表面を均して急冷する。
- ③ 型からはずし、色素入りカカオバターフレイムレッドを軽く吹き付ける。
- ④ ロイヤルミロワールヌートルをグラッセ (上掛け) する。

