

アナフレ

フレッシュを越える
爽やかな味へ

アナナ(パイナップル)の華やかな風味を
楽しめるヴェリーヌ。

バジルとココナッツがアクセント。



Chef's profile

EN VEDETTE

森 大祐 Daisuke Mori

東京とフランスの有名店で腕を磨き、
2016年10月 自店 EN VEDETTE (フッパ
ツ) 開業。日本洋菓子協会連合会公認
技術指導員就任、シャルル・ブルーストー
一般味覚審査優等など国際コンクールで
多くの賞を受賞。



1. ムースリーヌアナナス

A	冷凍ビュレ アナナ	1,000g
	卵黄	233g
	グラニュー糖	333g
	ブードルアクレーム EX	83g
	バター	256g
	生クリーム35%	600g

- 材料Aでクリームパティシエールを炊く。
- 1を40℃まで冷ましバターを加えミキサーで立てる。
- 最後に立てた生クリームを加え混ぜる。

2. ジュレアナナス

B	冷凍ビュレ アナナ	200g
	冷凍ビュレ パッション	200g
	グラニュー糖	120g
	乾燥バジル	1g
	冷凍ホール アナナ	500g
	ゼラチン	10g

- 材料Bを沸騰するまで火にかける。
- 1にゼラチンを入れ、冷凍ホールアナナと絡める。

3. ダックワーズココ

ココナッツファイン	260g
アーモンドブードル	340g
粉糖	540g
卵白	600g
グラニュー糖	200g

- 卵白、グラニュー糖でメレンゲを立てる。
- 1に振った粉糖を混ぜ合わせる。
- 天板にのばして175℃のオーブンで約15分焼成する。

4. クランブル

発酵バター	185g
ヴェルジョワーズブリュン	150g
グラニュー糖	100g
アーモンドブードル	95g
ヘーゼルナッツパウダー	90g
薄力粉	100g
強力粉	95g
塩	5g

- バターをボマード状にして糖類、塩を加え混ぜる。
- 1に残りを入れて混ぜ、網などで細かくする。
- 165℃のオーブンで約18分焼成する。