

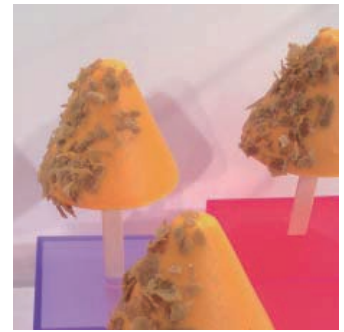


YOSHINORI ASAMI 浅見欣則 シェフ

SUCETTE GLACEE CHOCOLAT-ORANGE ET VERGEOISE

アイスバー

フレキシパン REF1094 コーン型 (大) 使用



1. グラス ショコラ オランジュ

900 g	牛乳 3.6
180 g	生クリーム 35%
50 g	粉末水あめ
40 g	卵黄
110 g	グラニュー糖
7 g	安定剤 (グラス用)
50 g	脱脂粉乳
500 g	カカオバリー クーベルチュール ピストール イナヤ 65%
130 g	ボワロン 冷凍ピューレ オレンジコンサントレ
150 g	ボワロン 冷凍ピューレ オレンジエオレンジアメール

※前日にグラスのベースを作製する

- ① 牛乳、生クリームを温める。
- ② 粉末水あめ、グラニュー糖半量、安定剤、脱脂粉乳を良く混ぜ合せて置く。
- ③ 卵黄と残りのグラニュー糖を混ぜ合わせ①②③でアングレーズの要領で85度まで炊く。
- ④ 溶かしておいたイナヤに③を少しずつ加え乳化させる。
- ⑤ ピューレを加え混ぜ合わせ、最後にハンドブレンダーをかけ一晩冷蔵庫で休ませる。
- ⑥ 翌日、もう一度ハンドブレンダーをかけマシーンにかける。

2. クレーム グラッセ オ ベルジョワーズ ブリュン (総量 1890g)

1040 g	牛乳 3.6
400 g	生クリーム 35%
100 g	粉末水あめ
10 g	安定剤 (グラス用)
100 g	脱脂粉乳
240 g	サンルイシュクル ベルジョワーズブリュン

※前日にクレームのベースを作製する

- ① 粉末水あめ、安定剤、脱脂粉乳、ヴェルジョワーズを良く混ぜ合わせる。
- ② 牛乳、生クリームを合わせ40度になった所で①を加え沸騰させる。
- ③ ハンドブレンダーをかけ、一晩冷蔵庫で休ませる。
- ④ 翌日、もう一度ハンドブレンダーをかけマシーンにかける。

3. 仕上げ (コーティング用)

1000 g	カカオバリー ピストール ゼフィール
適量	色素入りカカオバターオレンジ
500 g	なたね油 オユティース
適量	カカオバリー パュテフ

- ① ゼフィールを溶かし、色素入りカカオバターを混ぜ、オレンジ色にして、なたね油を加えブレンダーにかける。
- ② フレキシパンにクレームグラッセを半分の高さまで絞り込み冷凍庫で固める。
- ③ ②がしっかり固まったら上からグラスショコラを絞り込み、パレットで表面を平らにし、アイスティックを中心に差込み冷凍庫で冷やし固める。
- ④ ③がしっかり固まったらコーティング用チョコレートでコーティングし固まる前にパユテフオユティースを付ける。