



Recette du mois 6
Fromage-
Banane



ボワロン・アンバサダー
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 (アンヴデット) 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 一般味覚審査優勝など国際コンクールで
多くの賞を受賞。

バナナの甘味と
クリームチーズの優しい酸味のバランス

Fromage-Banane

フロマージュバナヌ



1. パート シュクレ

φ 7cm型 9個分

バター	59g
粉糖	35g
卵黄	10g
卵白	12g
塩	1g
アーモンドパウダー	12g
薄力粉	37g
強力粉	61g

- ポマード状にしたバター・粉糖・塩を混ぜ合わせる。
- 1に卵類を加え、アーモンドパウダーを混ぜ合わせる。
- 最後に粉類を入れて混ぜ、一晩冷蔵庫で休ませる。
- 3mm厚にのばして直径10cmに抜き、タルトリングにフォンサージュをして、165℃のコンベクションオーブンで約20分焼成する。

2. バナナ キャラメリゼ

9個分

グラニュー糖	25g
バター	6g
バナナ	1本
ラム酒	2g

- グラニュー糖でキャラメルを作り、バターを加える。
- 1に輪切りにしたバナナを入れて絡め、ラム酒を入れフランベする。

3. ノワ クリスタリゼ

クルミ	75g
グラニュー糖	120g
水	40g

- クルミを160℃のオーブンで約15分ローストする。
- 水・グラニュー糖で109℃のシロップを作る。
- 2の火をとめて1を加え、白く結晶化するまで混ぜて保管する。

4. クレーム パティシエール

牛乳	200g
バニラビーンズ	1/4本
卵黄	60g
グラニュー糖	28g
プードルクリーム	4g
薄力粉	13g

- 牛乳にバニラを加え沸かす。
- 卵黄にグラニュー糖・プードルクリーム・薄力粉を加え、混ぜ合わせる。
- 1に2を加えて混ぜ、炊きあげる。

5. クレーム フロマージュ

9台分

クリームチーズ	120g
クレームパティシエール	60g
ラム酒	4g

- クリームチーズをダマにならないように柔らかくする。
- 材料のすべてを混ぜ合わせる。

6. シブースト バナーヌ

φ 6cmセルクル 9個分

牛乳	49g
冷凍ピューレ バナナ	57g
プードルクリーム	10g
卵黄	24g
グラニュー糖	16g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	2g
水	11g
卵白	35g
グラニュー糖	53g
水	17g

- 粉ゼラチンと水11gを合わせてふやかしておく。
- 牛乳・バナナピューレ・プードルクリーム・卵黄・グラニュー糖でクレームパティシエールを炊き、1を加える。
- 卵白・グラニュー糖・水17gでイタリアンメレンゲを立てる。
- 2に3を加え、混ぜ合わせる。
- セルクルに絞り、冷凍する。

7. 組み立て

- シブーストを型から外し、カソナード(分量外)をまぶして、バーナーで表面をキャラメリゼする。
- パートシュクレにバナナキャラメリゼを25g並べて入れる。
- クレームフロマージュを20g絞って平らにする。
- シブーストをのせる。
- ノワクリスタリゼを飾る。
- 最後にバーナーでキャラメリゼしたバナナ・チョコレート(分量外)を飾る。



ボンマリアージュ
相性の良い組合せ

バナナ(無加糖)

フレーズ/グロゼイユ/
ライム/キャラメル/
ナツメグ/オレンジの花

