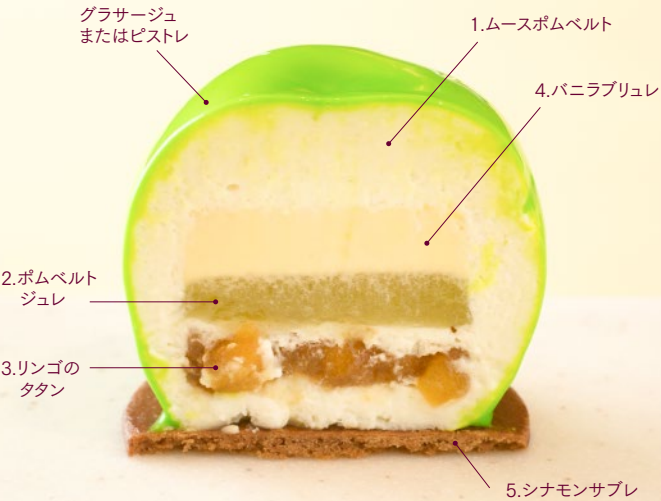


Recette du mois 9

Mela Verde



ボワロン・アンバサダー

Chef's profile

グランドハイアット東京
金子 浩

Hiroshi Kaneko

東京プリンスホテルを経て、'03年にグランドハイアット東京へ入社。'06年7月同社のパストリー料理長に就任し、現在に至る。'04年クーブドゥモンドアントルメショコラ飴細工部門日本予選1位受賞。'05年クーブドゥモンド日本チームチームリーダーアントルメショコラ・飴細工部門担当 日本チーム4位。

二種類のチーズと 青リンゴのマリアージュ

Mela Verde

メラベルデ

1. ムースポムベルト

リンゴ型 5個分

マスカルポーネ	50g
クリームチーズ	100g
牛乳	60g
グラニュー糖	50g
冷凍ピューレ ポムベルト	110g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	5g
水	30g
生クリーム45%	187g
カルヴァドス	12g
レモンゼスト	1/2個
レモンジュース	4g

- 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- 牛乳とグラニュー糖を温めて1を加え、クリームチーズに合わせる。
- マスカルポーネとポムベルトピューレを加え、混ぜ合わせる。
- 泡立てた生クリーム・レモンジュース・レモンゼスト・カルヴァドスを加える。

2. ポムベルトジュレ

φ4cm型 5個分

冷凍ピューレ ポムベルト	100g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	1g
水	6g
グラニュー糖	24g

- 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- ポムベルトピューレ・グラニュー糖を軽く温めて、1を加える。

3. リンゴのタタン

φ4cm型 5個分

紅玉	72g
グラニュー糖	30g
ペクチン(LM-SN-325)	0.8g
グラニュー糖	12.5g
バター	4g
冷凍ピューレ ポムベルト	15g
カルヴァドス	3.5g

- グラニュー糖30gでキャラメルを作る。
- 5mm角に切ったリンゴを加えて煮詰め、バターを加える。
- ポムベルトピューレ・グラニュー糖12.5gとペクチンを合わせたものを2に加え、とろみがついたらカルヴァドスを加える。

4. バニラブリュレ

φ4cm型 5個分

グラニュー糖	15g
生クリーム45%	100g
卵黄	20g
バニラビーンズ	1/5本

- 生クリームとバニラを温めて、卵黄・グラニュー糖と混ぜ合わせる。
- 型に高さ1cmで流し、150℃のオーブンで約12分焼成する。

5. シナモンサブレ

バター	200g
粉糖	80g
塩	1.5g
全卵	70g
アーモンドパウダー	80g
薄力粉	80g
シナモンパウダー	15g

- バター・粉糖・塩・アーモンドパウダー・薄力粉・シナモンパウダーを混ぜ、全卵を加える。
- 2.5mm厚にのばして直径6cmに抜き、170℃のオーブンで約20分焼成する。

6. グラサージュ

グラニュー糖	325g
生クリーム35%	725g
牛乳	275g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	21g
水	126g
ブランサタン29%(ホワイト)	1000g
ナパーシュクリスタル	1000g
色素 緑・黄	適量

- 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- グラニュー糖・生クリーム・牛乳・ナパーシュクリスタルを温め、1を加えて混ぜ合わせる。
- チョコレートに加え、ハンドブレンダーをかけて乳化させ、色素で色をつける。
- 21℃前後に調温して使用する。

7. ピストレショコラ

ブランサタン29%(ホワイト)	1000g
カカオバター	500g
チョコレート色素 緑・黄	適量

- 材料を合わせて溶かし、色素で色をつける。

8. 組み立て

- 焼成後のバニラブリュレを型のまま冷凍する。
- 1にポムベルトジュレ・リンゴのタタンの順にそれぞれ1cmずつ流して冷凍する。
- 型にムースポムベルトを流し、2を中心に入れて再度ムースを流す。
- 3を型から外してグラサージュまたはピストレショコラをかける。
- チョコレート(分量外)をピストレしたシナモンサブレの上におき、飾りをつける。

