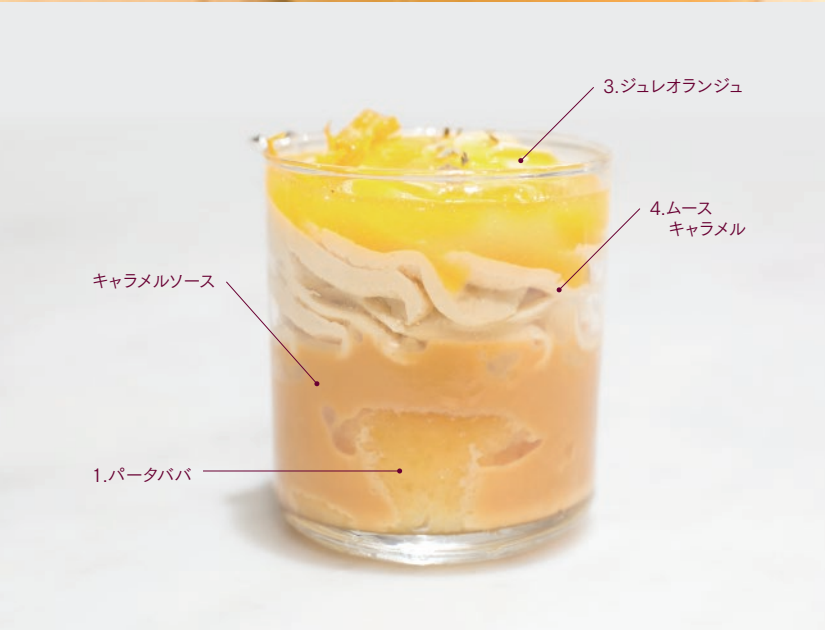




Recette du mois 11
Savarin
Orange Caramel



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 (アンヴェデット)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。

強く爽やかに香るオレンジと
キャラメルの二重奏

Savarin Orange Caramel

サバランオレンジキャラメル

1. パータババ フレキシパン2266 1枚(48個)分

牛乳	56g
強力粉	122g
薄力粉	104g
グラニュー糖	14g
塩	4g
卵	188g
生クリーム35%	38g
セミドライイーストゴールド	8g
バター	75g

- 粉類・グラニュー糖・塩・イースト・卵・牛乳をミキサーに入れ、ピーターの中速で混ぜ合わせる。
- 1がまとまってきたら、生クリームを少しずつ加えて混ぜる。
- 生地温が約25℃でバターを加え、ボールの淵に生地がつかなくなるまで混ぜ合わせる。
- フレキシパン1枚に均等に絞り入れ、28℃のホイロで約40分発酵させて、170℃のコンベクションオーブンで約20分焼成する。

2. 漬け込みシロップ

水	375g
グラニュー糖	150g
冷凍ピューレ オレンジエオレンジアメール	75g

- 全ての材料を鍋に入れ、沸かす。

3. ジュレオランジュ 10個分

冷凍ピューレ オレンジエオレンジアメール	125g
グラニュー糖	62g
スタボリン(転化糖)	12g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	3g
水	15g
コアントロー54°	3g

- 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- ピューレ・グラニュー糖・転化糖を鍋に入れ、温める。
- 2に1を加えて混ぜる。
- 荒熱を取り、コアントローを加える。

4. ムースキャラメル 10個分

生クリーム35%	75g
牛乳	75g
冷凍加糖卵黄20	45g
グラニュー糖	10g
粉ゼラチン(ゼラチン21)	4g
水	20g
ゼフィールキャラメル(プロンド)	105g
生クリーム35%	250g

- 粉ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- 生クリーム75g・牛乳・加糖卵黄・グラニュー糖でアングレーズを炊き、1を加えて裏ごしする。
- チョコレートに2を加え、ハンドブレンダーをかける。
- 生クリーム250gを7分立てに泡立て、25℃の3に入れて混ぜ、一晩冷蔵庫で休ませる。



5. キャラメルソース 10個分

グラニュー糖	50g
生クリーム35%	100g

- 生クリームを温める。
- グラニュー糖でキャラメルを作り、1を少しずつ加えて色止めをする。

6. 組み立て φ6cm×h6.5cmグラス使用

- 漬け込みシロップに焼成後のパータババを入れてしみこませ、グラスに入れる。
- 1にコアントロー54°(分量外)を5gずつ加える。
- 2に10gずつキャラメルソースを注ぎ、急速冷凍にかける。
- 3に50gずつムースキャラメルを絞る。
- 4にジュレオランジュを19gずつ絞り入れ、銀箔・オレンジゼスト・乾燥バジル(分量外)を飾る。

ボンマリアーージュ 相性の良い組合せ

オレンジ エオレンジアメール
(オレンジ、オレンジ果汁、
濃縮オレンジ果汁、オレンジアメール)

ライム／マンゴ／
ジャンジョンブル／
チョコレート／
プラリネ／シナモン

