

MOUNT GAY and Chocolate Shells

Launching Presentation



Coco Macadamia

ココ・マカダミア

〈 40個分 〉



ラ ローズ ノワール
スリムチョコレートシェル ラウンドミニ



レミーコアントロー
マウントゲイラム55°

Mousse aux Noix de Coco ムース・ココ

レ ヴェルジェ ボワロン		① ゼラチンを冷水でふやかす。
冷凍ピューレココナッツ	400g	② ココナッツピューレにグラニュー糖を加えて温める。
グラニュー糖	200g	③ ②に①とラム酒を加え、冷やす。
ゼラチン	9g	④ 泡立てた生クリームとエッセンスを加え、混ぜる。
マウントゲイラム55°	15g	⑤ トレーに転写シートを敷き、φ3cm
生クリーム42%	200g	高さ1.5cmのセルクルを置き、ムースを絞る。
ココナッツエッセンス	0.3g	⑥ 冷凍庫で冷やし固める。
IBC転写シートイエローブラッシュ		

Caramel aux Noix de Macadamia キャラメル・マカダミア

グラニュー糖	140g	① 鍋にグラニュー糖、水あめ、
水あめ	20g	ヴァニラを入れて焦がし、
ヴァニラ	2/3本	生クリームを加えて温度を下げる。
生クリーム42%	70g	② 温度が下がったら、
有塩バター	80g	はちみつとバターを加える。
はちみつ	10g	③ 刻んでローストしたマカダミアナッツを
マカダミアナッツ (刻み、ロースト)	240g	加える。

Pâte Sucrée パート・シュクレ

発酵バター	450g	① 発酵バターに上白糖と全卵を加えてよく混ぜる。
上白糖	375g	② すべての粉類を合わせ、①に徐々に
全卵	2個	加え合わせる。
薄力粉	75g	③ 冷蔵庫で休ませてから、2mmに伸ばし、
中力粉	300g	φ3cmで抜く。
石臼挽き強力粉	300g	④ 180℃のオーブンで10分弱焼成する。
アーモンドプードル(皮なし)	50g	
アーモンドプードル(皮つき)	25g	
ヴァニラシュガー	1g	

Meringue Coco ムラング・ココ

卵白	200g	① 卵白にグラニュー糖を加えて泡立てる。
グラニュー糖	300g	② 베이킹ペーパーに2番の丸口金で
ココナッツファイン	適量	3周くらいφ3cmに絞る。
		③ 捨て窯で1晩、または80℃のオーブンで
		1時間程度焼成する。

Montage 組み立て

- ① チョコレートシェルの上にパート・シュクレを敷く。
- ② キャラメル・マカダミアを入れ、その上にセルクルから外したムース・ココを置く。
- ③ 表面に砂糖を再結晶させた半割のマカダミアナッツとムラング・ココで飾る。