

MOUNT GAY and Chocolate Shells

Launching Presentation



Finger Opera Figue

フィンガー・オペラ・フィグ

〈 125個分 〉



ラローズ ノワール
チョコレートシェル レクタングル(長方形)中



ジャコベール
オードヴィーフランボワーズ45°

Biscuit au Chocolat ビスキュイ・ショコラ

アーモンドプードル	140g	① 全卵と卵黄にアーモンドプードルと粉糖を加えて泡立てる。
粉糖	140g	② 卵白にグラニュー糖を加えてメレンゲを作る。
全卵	160g	③ ①と②を合わせて、一緒にふるった薄力粉とカカオパウダーを加える。
卵黄	100g	④ 最後に溶かしたバターを混ぜ、60×40cmの天板2枚に均等に流す。
卵白	260g	⑤ 上火210℃、下火200℃のオーブンで8分間焼成する。
グラニュー糖	90g	
薄力粉	110g	
カカオバリー		
カカオパウダー プランアローム	40g	
無塩バター	50g	

Biscuit Joconde ビスキュイ・ジョコンド

アーモンドプードル	180g	① 全卵と卵黄にアーモンドプードルと粉糖を加えて泡立てる。
粉糖	180g	② 卵白にグラニュー糖を加えてメレンゲを作る。
全卵	220g	③ ①と②を合わせて、ふるった薄力粉を加える。
卵黄	50g	④ 最後に溶かしたバターを混ぜ、60×40cmの天板2枚に均等に流す。
卵白	220g	⑤ 上火210℃、下火200℃のオーブンで8分間焼成する。
グラニュー糖	110g	
薄力粉	90g	
無塩バター	40g	

Sirop d'imbibage アンピバージュ用シロップ

シロップ (水1L:グラニュー糖400g)	200g	① 水1Lにグラニュー糖400gを加えて温め、シロップを作る。
ジャコベール		② シロップが冷めてから、200gを計り、オードヴィーフランボワーズを加える。
オードヴィーフランボワーズ45°	20g	

Compote Figue コンポート・フィグ

グラニュー糖	190g	① グラニュー糖、冷凍フィグ、フランボワーズ、ピューレを手鍋に入れて、実をつぶしながら火にかける。
冷凍フィグ	560g	② 沸騰し、実がつぶれたら、カシスとシロップを加え、ハンドブレンダーで細かくしてから、ふやかしたゼラチンを加える。
レ ヴェルジェ ポワロン		
冷凍ホールフランボワーズ	400g	
レ ヴェルジェ ポワロン		
冷凍ピューレフィグ	175g	
カシスブルー15° 実	24g	
シロップ	64g	
ゼラチン	28g	

Crème au Beurre クレーム・オ・ブール

牛乳	180g	① バターはミキサーでよく混ぜ合わせ、空気を含ませておく。
ヴァニラ	0.7本	② 牛乳にバニラビーンズを割いて加え、温める。
グラニュー糖	70g	③ 卵黄にグラニュー糖を摺合せ、温めた牛乳を注ぎ、鍋に戻し、アングレーズを炊く。
凍結卵黄(20%加糖)	150g	④ アングレーズを35℃まで冷まし、バターに少しずつ均一に混ぜ合わせる。
無塩バター	600g	⑤ 最後にオードヴィーフランボワーズを加える。
ジャコベール		
オードヴィーフランボワーズ45°	20g	

Montage 組み立て

- ① 50×30cmのカードルに、ビスキュイ・ショコラ、クレーム・オ・ブール500g、ビスキュイ・ジョコンド、コンポート・フィグ800gの順で重ねる。(ビスキュイにはシロップをアンピバージュしておく。)
- ② 2段目も①同様に重ね、最後のコンポート・フィグは500gだけ塗り広げる。冷凍庫で冷やし固める。
- ③ 固まったら2cm幅にカットし、6cm(1本分)を3等分し重ねる。
- ④ チョコレートシェルにコンポート・フィグを少し絞り入れ、③を入れ、カシスやチョコレート、金箔などで仕上げる。