



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Tart au Yuzu et au Cointreau

タルト・ユズ・コアントロー

〈 φ 18cmタルト3台分 〉



レミーコアントロー
コアントロー 54°

Pâte sucrée パート・シュクレ

バター	180g	① バター、粉糖、アーモンドプードルを
粉糖	120g	ビーターで合わせる。
アーモンドプードル	40g	② 全卵、海塩の順で加え、最後に
全卵	60g	2種類の粉をふるって軽く合わせたら、
海塩	3g	冷蔵庫で1時間以上休ませる。
中力粉	300g	③ 3mm厚に伸ばしたら、φ18cm厚さ2cmの
薄力粉	80g	タルトリングに敷きこみ、再度冷蔵庫で
		休ませてから、170℃のオーブンで
		30分焼成する。

Crème Yuzu クレーム・ユズ

ユズ果汁	160g	① ユズ果汁とユズ粉末を鍋に入れ、温めてから
ユズ粉末	6g	全卵とグラニュー糖をすり合わせた中に注ぎ、
全卵	160g	再度鍋に戻して、85℃まで炊く。
グラニュー糖	200g	② 火からおろして35℃まで冷ましたら、
バター	260g	常温のバターを加えて混ぜる。
		③ 冷蔵庫で一晩休ませる。

Crème Cointreau クレーム・コアントロー

牛乳	360g	① 全卵にグラニュー糖とプードル・ア・クレームを
全卵	80g	すり合わせたところに、沸騰させた牛乳を注ぎ、
グラニュー糖	80g	再度鍋に戻して炊き上げる。
プードル・ア・クレーム	40g	② 粗熱を取り、マイクリオとマスゼラチンを
マイクリオ	20g	加えたら、30℃まで冷ます。
マスゼラチン 42g(ゼラチン1:水6)		③ コアントローと泡立てた生クリームを
生クリーム35%	280g	合わせたら、φ18cm厚さ2cmのセルクルに流し、
コアントロー54°	54g	冷凍庫で冷やし固める。

Pistolet Chocolat Ivoire ピストレ・ショコラ・イヴォワール

ショコラブラン	200g	① チョコレートとカカオバターを溶かし、
カカオバター	100g	吹きつけ用に30℃に調整する。

Montage 組み立て

- ① タルト台にクレーム・ユズを流し、冷蔵庫で保存する。
- ② クレーム・コアントローをセルクルから外し、ホワイトチョコレートのアパレイユを吹き付け、①に重ねる。
- ③ 黄色く着色したナパージュヌートルを絞って仕上げる。