



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Cointreau Religieuse

コアントロー・ルリージュズ

〈 40個分 〉



レミーコアントロー
コアントロー 54°

Sablée Croustillant サブレ・クルスティヤン

バター	100g	① すべての材料を混ぜ合わせ、
カソナード	125g	2枚のシートに挟んで2mm厚に伸ばす。
薄力粉	125g	② 冷凍庫で冷やし固めたら、φ6cmに抜く。

Pâte à Choux パータ・シュー

牛乳	250g
水	250g
塩	10g
グラニュー糖	20g
バター	225g
中力粉	275g
全卵	450g

- ① 牛乳、水、塩、バターを沸騰させ、鍋を火からおろしてから、ふるった粉を加える。
- ② 再度火にかけて、スパチュラでしっかり混ぜながら水分を飛ばす。
- ③ 鍋肌にこびりつかなくなったら、ピーターをつけたミキサーボールに移す。
- ④ ホイッパーでしっかりほぐした卵を、まず1/3量だけ加えて混ぜる。その後、混ぜながら少しずつ卵を加えていく。
- ⑤ もしすべての卵を加えても生地がまだ固い場合、60gくらいの牛乳を温めて加える。最終的に生地を垂らすと柔らかすぎず硬すぎないリボン状になること。
- ⑥ 9番の口金をつけた絞り袋でシルバットの上にφ5cm程度に絞り、それぞれの表面にφ6cmのサブレ・クルスティヤンをかぶせる。
- ⑦ 平窯なら180°C、コンベクションオープンなら170°Cで35分程度、ダンパーを開けた状態で焼成する。

Miroir Chocolat ミロワールショコラ

水	150g	① 水、グラニュー糖、水あめを火にかけ
水あめ	300g	103°Cまで熱をつける。
グラニュー糖	300g	② コンデンスミルクとマスゼラチンを加えて混ぜ、
コンデンスミルク	200g	その後チョコレートと食用色素に注ぐ。
マスゼラチン	140g	③ しっかり合わせて、乳化させたら、
(200ブルームのゼラチン20gと水120g)		冷凍庫で一晩寝かせる。
ショコラブラン	300g	④ 使用する前に28-30°Cに温めて、
食用色素 オレンジ	5g	ルリージュズの上掛けに使用する。

Crème Pâtissière Légère クリーム・パティシエール・レジェール・コアントロー

牛乳	1L	① 鍋に牛乳を沸かし、卵黄にグラニュー糖と
卵黄	200g	ブードル・ア・クレームをすり合わせたところに
グラニュー糖	180g	注ぎ、再度鍋に戻したら2分間しっかり炊く。
ブードル・ア・クレーム	80g	② 火からおろし、バターを加えて混ぜ、急冷する。
バター	100g	③ 冷たいクリーム・パティシエールを滑らかに
マスゼラチン	84g	なるまでほぐしたら、溶かしたゼラチンと、
(200ブルームのゼラチン12gと水72g)		ホイップした生クリームを合わせる。
生クリーム35%	400g	④ 出来上がったクリーム・パティシエール
コアントロー ^{54°}		1kgに対し54gのコアントローを加える。
クリーム・パティシエール1kgに対し54g		

Montage 組み立て

- ① 焼きあがったシュー生地にクリーム・パティシエールを絞り、10分間冷凍庫で冷し、表面がしっかり冷えたら、オレンジのグラスサージュを上掛けする。
- ② 半球型フレキシパンにクリーム・パティシエールを絞り、冷凍庫で完全に冷やし固めてから、型から抜いて、表面にグラスサージュを上掛けする。
- ③ シュー生地にプラスチック・チョコレートで作った飾りを置き、その上に半球のクリームを乗せる。最後に金箔で仕上げる。