



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



Buche Duo Cointreau

ブッシュ・デュオ・コアントロー

〈 幅10cm長さ50cmブッシュ1本分 〉



レミーコアントロー
コアントロー 54°

Biscuit Joconde Pistache ビスキュイ・ジョコンド・ピスタッシュ

全卵	185g	① 全卵・アーモンドパウダー・薄力粉・
アーモンドパウダー	120g	ピスタチオペーストを合わせて、ピーターで
薄力粉	40g	軽く泡立てる。最後に溶かしバターを加える。
ピスタチオペースト	50g	② 卵白にスタボリンを加えてメレンゲを作る。
溶かしバター	30g	③ ①と②を合わせて、40×60cmの天板に厚さ
卵白	240g	1cmに流し、170℃のオーブンで10分間焼成する。
スタボリン	180g	④ 冷めたら6cm×50cmにカットしておく。

Sirop au Passion et au Cointreau パッションとコアントローのシロップ

水	65g	① 水、グラニュー糖、ピューレを沸騰させ、
グラニュー糖	50g	最後にコアントローを加える。
パッションフルーツピューレ	65g	② 冷めたらカットしたビスキュイ1本につき
コアントロー54°	18g	50gを染み込ませる。

Crumble Noisette クランブル・ノワゼット

パUTE・フォウティーマ	40g	① パUTE・フォウティーマにグレープシード
グレープシードオイル	10g	オイルを混ぜ、さらにプラリネも合わせる。
プラリネノワゼット	125g	② 最後に32℃に溶かしたミルクチョコレートを
ショコラオレ40%	50g	合わせ、常温で置いておく。

Confit Fraise au Cointreau コンフィ・フリーズ・コアントロー

フリーズピューレ	125g	① ピューレを鍋に入れ、温め、溶かす。
グラニュー糖	60g	② グラニュー糖とペクチンはしっかりすり合わせて
ペクチンNH	3g	置き、ピューレに加え、そのまま沸騰させる。
コアントロー54°	9g	③ 最後にコアントローを加える。

Crème Mascarpone à l'Orange et au Cointreau クリーム・マスカルポーネ・オレンジ

牛乳	195g	① 牛乳とオレンジジュースを沸騰させ、卵黄に
オレンジ果汁	195g	グラニュー糖とブードル・ア・クレームを
全卵	95g	すりあわせたところに注ぐ。
グラニュー糖	95g	② ①を鍋にもどし、2分程度炊いてから急冷する。
ブードル・ア・クレーム	50g	③ 冷たいクリームを滑らかになるまでほぐしたら、
マスゼラチン 35g(ゼラチン1:水6)		溶かしたゼラチンをコアントローと一緒に混ぜる。
コアントロー54°	32g	④ 生クリームはマスカルポーネと一緒に泡立て、
マスカルポーネ	160g	③に合わせる。
生クリーム35%	320g	

Miroir ミロワール

水	150g	① 水、グラニュー糖、水あめを103℃まで加熱する。
グラニュー糖	300g	② ①をコンデンスミルク、ゼラチン、
水あめ	300g	チョコレートを注ぐ。
コンデンスミルク	200g	③ ②を半量ずつに分け、一方に赤色色素、
マスゼラチン 110g(ゼラチン1:水6)		他方にオレンジ色色素を加え、
ショコラブラン	300g	冷蔵庫で休ませる。
チョコレート用色素 赤	5g	④ 使用前に40℃に温めてから、
チョコレート用色素 オレンジ	5g	30-35℃に調節する。

Montage 組み立て

- ① 幅6cm×長さ50cm×厚さ5cmのカードルにシロップを染み込ませたビスキュイを敷く。
- ② クランブル・ノワゼットを広げ、その上にもう一枚ビスキュイを乗せる。
- ③ その上にコンフィ・フリーズを広げ、ビスキュイ、さらにその上にコンフィ・フランボワーズを広げ、もう一枚のビスキュイをかぶせたら、冷凍庫で冷やし固める。
- ④ トヨ型にクリーム・マスカルポーネを流し、凍った③を中心に埋め込み、再度冷凍庫に入れて冷やし固める。
- ⑤ 完全に固まったら、型から外し、表面にオレンジと赤のミロワールを半々に上掛けする。
- ⑥ チョコレートの板、イチゴ、フランボワーズで飾り付ける。