

Finger Citron- Noisette

フィンガー シトロン ノワゼット

[13×2cmサイズ 50個分]



フレンチ メレンゲ

卵白	200g
グラニュー糖	400g

- ①メレンゲを立てる。
- ②13×2cmのシャブロン型でメレンゲを型取りする。
- ③90℃のオーブンで約20分間焼成する。

クランチ レモン メレンゲ

マルグリット	900g
クロカン シトロムラング	

- ①レンジで温めて柔らかくしたクロカンシトロムラングをベーキングペーパー2枚で挟み、60×40cmに平らにのばし、冷凍庫で冷やし固める。
- ②①が冷えて固まったら13×2cmにカットする。

チョコレート飾り板

ミルクチョコレート [カカオバリー ラクテ 38%]	300g
-------------------------------	------

- ①テンパリングをとったミルクチョコレートで60×40cmの極薄いチョコレートシートを作る。
- ②13×2cmにカットする。

クレーム パティシエール

マルグリット プードルアクレームEX	80g
グラニュー糖	160g
牛乳	800g
卵黄	60g

- ①プードルアクレームとグラニュー糖の一部を合わせておく。
- ②牛乳の一部と卵黄をよく混ぜ合わせ、①に加える。
- ③残りの牛乳とグラニュー糖を沸騰させ、②と合わせて炊き上げ、よく冷やしておく。

クレーム プラリネノワゼット

プラリネノワゼット [カカオバリー プラリネノワゼット]	300g
クレーム パティシエール	1000g
生クリーム35%	200g

- ①プラリネとクレーム パティシエールを合わせる。
- ②①に泡立てた生クリームを合わせる。

クレーム シャンティー レモン

全卵	90g
グラニュー糖	90g
レモン汁	80g
バター	125g
生クリーム35%	300g

- ①全卵、グラニュー糖、レモン汁でレモンクリームを炊く。
- ②熱いうちにバターを加えて粗熱をとり、よく冷やしておく。
- ③②に泡立てた生クリームを合わせる。

組み立てと仕上げ

- ①メレンゲ板の上にカットしたクランチ レモン メレンゲをのせる。
- ②クレーム プラリネノワゼットを星口金で絞り、チョコレートシートを重ねる。
- ③6mmの丸口金でクレーム シャンティー レモンを絞り、金箔、レモンゼスト(分量外)で仕上げる。