

Éclair Mont Blanc Marron Cassis

エクレール モンブラン マロン カシス

40 個分

1. パータシュー（大）（総重量 868.6g）丸口金 14mm（※シルフォーム REF1090 エクレア 18 取）

水	142.9 g
牛乳	142.9 g
グラニュー糖	5.7 g
セルファンナチュール エ プログレ（セルドゥーランド）	5.7 g
バター	128.6 g
中力粉	157.1 g
全卵	285.7 g

- 鍋で水、牛乳、グラニュー糖、塩を合わせて沸騰させる。
- ふるった中力粉を①に加える。少し温めなおす。
- 全卵を 1 個ずつ加え、滑らかになるまで攪拌する。
- ダンパーを開けた 180℃のデッキオーブンで焼成し、その後 155℃のダンパーを開けたコンベクションオーブンで 20-25 分乾燥焼きする。
あるいは、コンベクションオーブンを 240℃に予熱し、電源を落とす。ダンパーを閉めてシュー生地を 20-25 分焼成する。オーブンの電源を入れ、ダンパーを開けて 160℃で生地がこんがりときつね色になるまで焼成する。

2. シュー生地用クランブル（総重量 624g）

バター	180 g
グラニュー糖	222 g
中力粉	222 g

- 柔らかくしたバターとグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- 中力粉を加える。
- ギッターシートで挟み、1mm に延ばす。

3. ガナッシュ モンテ マロン（総重量 1281.5g）

生クリーム 35% (A)	385.3 g
ゼラチン 200 ブルーム	5.7 g
ゼフィール（ホワイト） 34%（カカオババー）	170.5 g
マロンピューレ（サバトン）	287.4 g
生クリーム 35% (B)	385.3 g
イルデュヴァン ラム 40°	47.4 g

- 鍋で生クリーム（A）を 70℃に温める。ゼラチンを加えて溶かす。

- ② ①をゼフィールとマロンピューレに注ぎ入れる。
- ③ ハンドブレンダーにかけて乳化させる。
- ④ 攪拌しながら、生クリーム（B）とイルデュヴァンラムを加える。
- ⑤ さらにハンドブレンダーで攪拌する。冷蔵庫で一晩おいてから使用する。

4. コンフィ カシス(総重量 649.3g)

冷凍ピューレ カシス（ボワロン）	292.9 g
冷凍ピューレ ミルティユ（ボワロン）	292.9 g
グラニュー糖	50 g
NH ペクチン	10.7 g
ゼラチン 200 ブルーム	2.9 g

- ① ピューレ 2 種を合わせて 40℃に温める。
- ② グラニュー糖と NH ペクチンを混ぜ、①に少しずつ注ぐ。
- ③ 沸騰させ、ゼラチンを加える。

5. マロン ヴェルミセル クリーム(総重量 800g)モンブラン口金

マロンピューレ（サバトン）	266.7 g
マロンペースト（サバトン）	266.7 g
マロンクリーム（サバトン）	177.8 g
バター	71.1 g
イルデュヴァン ラム 40°	17.8 g

- ① マロンピューレ、マロンペースト、マロンクリームをビーターで混ぜ合わせる。
- ② 柔らかくしたバターとイルデュヴァンラムを加え、泡立てる。

6. ムラング フランセーズ(総重量 150g)丸口金 4 mm

卵白	50 g
グラニュー糖	50 g
粉糖	50 g

- ① 卵白を常温に戻し、グラニュー糖を少しずつ加えながら泡立てる。
- ② ふるった粉糖を加え、丁寧に関合わせる。
- ③ 65℃のオーブンで乾燥するまで焼成する。
- ④ 乾燥剤を入れた容器で保管する。

7. グラサージュ マロン(総重量 645.9g)

水	70.6 g
グラニュー糖	141.2 g
水あめ	141.2 g
コンデンスミルク	70.6 g
ゼラチン 200 ブルーム	10.6 g
ゼフィール (ホホワイト) 34% (カカオバリー)	70.6 g
ラクテ 38% (カカオバリー)	70.6 g
マロンペースト (サバトン)	35.3 g
マロンクリーム (サバトン)	35.3 g

- ① 水、グラニュー糖、水あめを合わせて沸騰させる。
- ② コンデンスミルクとゼラチンを加え、ショコラ、マロンペースト、マロンクリームに注ぐ。
- ③ ハンドブレンダーで攪拌し、漉す。
- ④ 使用前に 30℃に温める。

8. 組み立て

パートシュー	20g 長さ 12cm
シュー生地用クランブル	13×2.5cm
ガナッシュ モンテ マロン	30g
マロン ヴェルミセル クリーム	20g
コンフィ カシス	15g
グラサージュ マロン	
ムラング フランセーズ	
マロンシロップ (サバトン)	
カシスブルー-15°	

- ① シュー用のエクレアとクランブルを仕込み、焼成する。
- ② エクレアの土台にガナッシュ モンテ マロンとカシスコンフィを詰めて、グラサージュをかける。
- ③ マロンヴェルミセルクリームを絞り、ムラングとマロンシロップ、カシスを飾る。

