

プリン アルトエルソル



チョコレートプリン

6-7個分



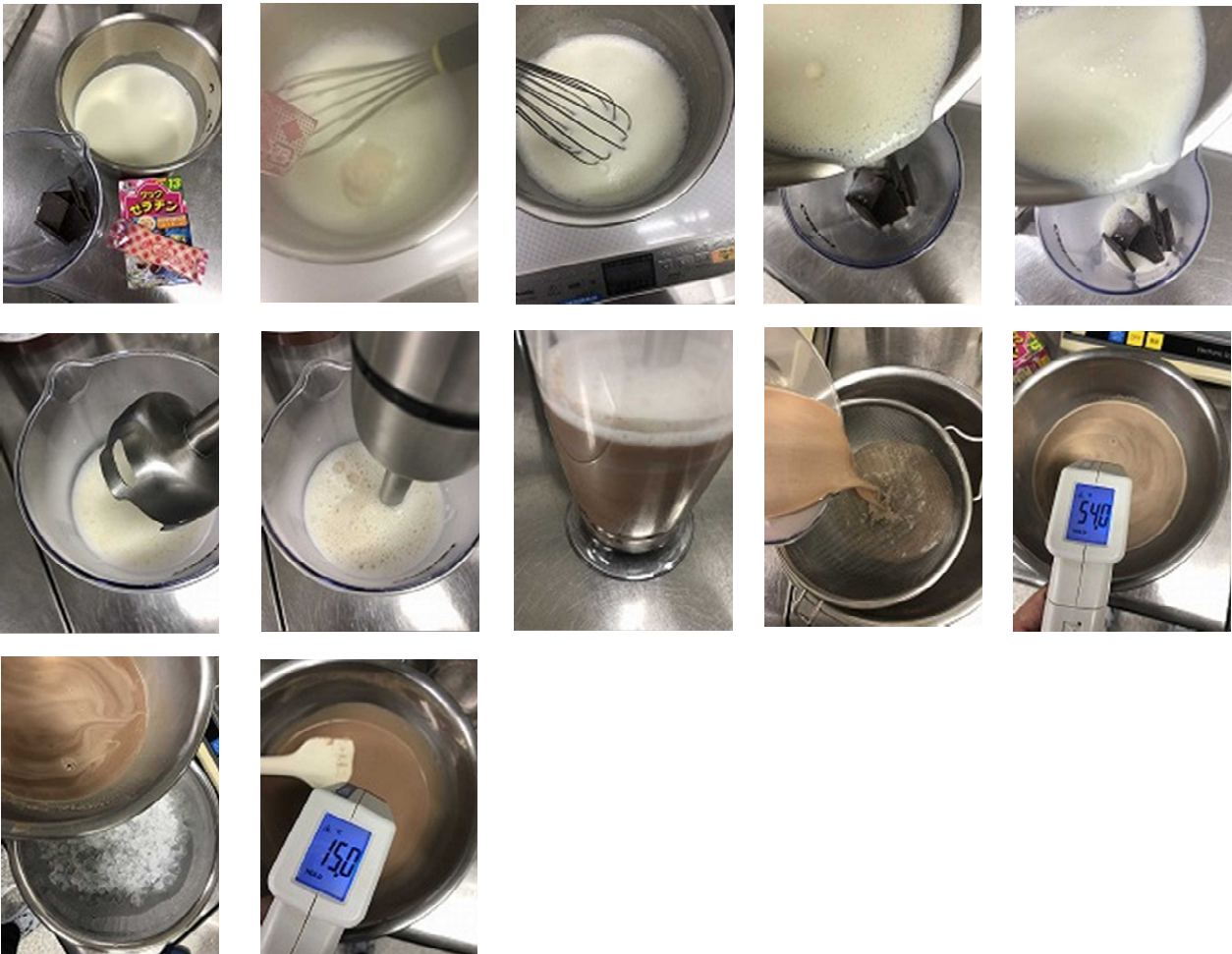
ピストール アルトエルソル65%	70 g	① ショコラを筒型の容器に入れておく。
牛乳	300 g	② 牛乳、生クリーム35%、グラニュー糖を沸かす。
生クリーム35%	100 g	③ ②の火を止め、混ぜながらゼラチンを加える。
グラニュー糖	15 g	④ チョコレートに③を加えハンドブレンダーをかける。
ゼラチン (森永クックゼラチン)	5 g	⑤ 漉してボールに入れる。
		⑥ 氷水にあて15℃まで冷やす。
		⑦ カップに充填し冷蔵庫で冷やし固める。

仕上げ

6-7個分

生クリーム35%	150 g	① 材料を合わせてゆるく泡立てる。
グラニュー糖	10 g	② 固まったプリンの上にスプーンで流し入れる。
バニラエキス	3 g	③ ミントを飾る。
フレッシュミント	適量	

*ピストール アルトエルソル65%はピストール タンザニア75%に置き換え可能。



MADELEINE ORIGINE




マドレーヌ オリジン



16個分

Pâte à madeleine マドレーヌ生地 22g/個

FLEXIPAN フレキシパンオリジン マドレーヌ型FP3511





全卵	53 g	① 全卵、グラニュー糖、ハチミツ、牛乳をよく混ぜ合わせる。
グラニュー糖	80 g	② ベーキングパウダー、薄力粉、ココアパウダーを合わせてふるう。
 ハチミツ アカシア	33 g	③ ①、②、溶かしバターを合わせて混ぜる。
牛乳	47 g	④ 粗く刻んだショコラを加える。
溶かしバター	133 g	⑤ フレキシパンに絞り、190度のオーブンで10分程度焼成する。
ベーキングパウダー	7 g	
薄力粉	80 g	
 ココアパウダー プランアローム	14 g	
 ビストール オリジン	60 g	
(タンザニア75%、アルトエルソル65%、ガーナ40%からお好みのもの1種)		

MOELLEUX CHOCOLAT TANZANIE

モワルー ショコラ タンザニ



12個分

Ganache ガナッシュ 10g/個		FLEXIPAN フレキシパンオリジン FP3416 ボンボネット型	
	ピストール タンザニア75%	29 g	① 生クリームとハチミツを合わせて沸騰させる。
	ピストール ラクテ38%	29 g	② ①を深めの容器に入れたショコラに注ぎ入れる。
	生クリーム35%	75 g	③ ハンドブレンダーで攪拌し、乳化させる。
	ハチミツ アカシア	8 g	④ 10g ずつフレキシパンに流し、冷凍庫で冷やし固める。
			⑤
Pâte 生地 55g/個		FLEXIPAN フレキシパンオリジン FP3073 立体ハート型	
	全卵	248 g	① 全卵、グラニュー糖をホイッパーで混ぜ合わせる。
	グラニュー糖	181 g	② ショコラとバターを耐熱容器に入れ、電子レンジで50℃程度に溶かしておく。
	ピストール タンザニア75%	149 g	③ ①と②を混ぜ合わせる。
	無塩バター	139 g	④ ふるった粉を③に混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
	薄力粉	77 g	⑤ フレキシパンに生地を流して、冷凍しておいたガナッシュをはめこみ、再度生地を流し入れる。
			⑥ 160℃で15分程度焼成する。

* ガナッシュ、生地のピストール タンザニア75%はピストール アルトエルソル65%に置き換え可能。