

POIRE CAFÉ

ポワールカフェ



120ccヴェリーヌ20個分

コンポテ		ド	ポワール	
	水あめ	25 g		① ポワールとピューレベルガモットを合わせておく。
	水	50 g		② 水あめ、水50g、グラニュー糖を105℃まで加熱し、①を加える。
	グラニュー糖	20 g		③ ふたをし、弱火で加熱する。(適度に混ぜる)
	ポワールハーフ (ダイス状にカット)	375 g		④ ポワールがコンポート状になり始めたらピューレポワールと水60gを加える。
	冷凍ピューレ ベルガモット100%	20 g		⑤ 再度ふたをし、弱火で5分間加熱を続けてポワールを柔らかく煮る。
	冷凍ピューレ ポワール	75 g		⑥ ふたを外して滑らかなコンポート状になるまで水分をとばす。
	水	60 g		
クレーム		カフェ	ショコラブラン	
	コーヒー豆	40 g		① 155℃のオープンでコーヒー豆を15分間ローストする。
	水	240 g		② 鍋に水を入れて沸騰させる。
	水あめ	50 g		③ ①を②に加えて密閉し2時間香りを抽出する。
	マスゼラチン (200ブルーム：水=1：6)	28 g		④ シノワで漉し、210gを計量し鍋に移す。
	ピストールゼフィール	350 g		⑤ 水あめとマスゼラチンを加え、加熱する。
				⑥ ホワイトチョコレートに注ぎ、ブレンダーで乳化させ、ヴェリーヌに入れる。
ムース		ポワール		
	冷凍ピューレ ポワール	540 g		① 50gのピューレポワールとマスゼラチンを加熱する。
	冷凍ピューレ ベルガモット100%	20 g		② 残りのピューレポワールとピューレベルガモット、オードヴィを加える。
	オードヴィポワール	40 g		③ ヴェネチアーナと水(40℃)を5分泡立ててイタリアンメレンゲをつくる。
	マスゼラチン	90 g		④ ②を20℃まで冷まし、1/3を泡立てた生クリームに加え、1/3を③に加える。
	ヴェネチアーナ	80 g		⑤ ④の2種の生地を混ぜ合わせ、②の残りを加える。
	水(40℃)	40 g		
	生クリーム35%(泡立てたもの)	300 g		
シュトロイゼル		アマンド		
	バター	100 g		① 中速でマイクリオ以外の材料をそぼろ状になるまで混ぜ合わせる。
	カソナード(サンルイシュクル)	100 g		② シルパンに広げ、140℃のオープンで30分間焼成する。
	アーモンドブードル	130 g		③ シュトロイゼルが温かいうちにマイクリオとよく混ぜ合わせておく。
	強力粉	110 g		
	マイクリオ(カカオバリー)	24 g		
組み立て				
				① クレームカフェショコラブランをヴェリーヌに注ぎ冷蔵する。
				② コンポテポワールを入れてムースポワールを絞り、再度冷蔵する。
				③ 仕上げにシュトロイゼルを散らす。