



DOME BANANE GROSEILLE

ドーム バナーヌ グロゼイユ

Recette pour 24 dômes - 7cm de diamètre 直径 7cm のドーム型 24 個分

Biscuit Cuillère ビスキュイ キュイエール

180 g Blancs d'oeufs	卵白	重量計 518g	① グラニュー糖と乾燥卵白を混ぜ合わせておく。
110 g Sucre	グラニュー糖		② 粉はふるっておく。
3 g Blancs d'oeufs en poudre	乾燥卵白		③ 卵白に、①を少し加え泡立て始める。①を少しずつ加える。
100 g Jaunes d'oeufs	卵黄		④ その間に、卵黄をムース状に手で泡立てる。
125 g Farine T45	薄力粉		⑤ ③を低速にして④を加える。
Sucre glace	粉糖		⑥ 粉を加え、手で合わせる。
			⑦ 185度のコンベクションオープンで9分焼成する

Jus de Groseille Gélifié ジュド グロゼイユ ジェリフィエ

500 g Jus de Groseille non sucré	ジュド グロゼイユ ノン シュクレ*	重量計 616g	100g のジュドグロゼイユとグラニュー糖、ゼラチンを加熱し、溶けたら残りを加える。
60 g Sucre	グラニュー糖		
56 g Masse gélatine	マス ゼラチン*		

Gelée de Groseille ジュレド グロゼイユ

ドゥマール フレキシバン Ref1489 プティガトー (半球) 型	重量計 387g	ゼラチン、グラニュー糖、ピューレフレーズを加熱して溶かす。ピューレグロゼイユを加え、フレキシバンに流し、冷凍しておく。
300 g Purée groseille	冷凍ピューレ グロゼイユ	
30 g Purée fraise	冷凍ピューレ フレーズ	
17 g Sucre	グラニュー糖	
40 g Masse gélatine	マス ゼラチン*	

Banane Rôties au Sucre Roux et Noix de Muscade

バナーヌ ロティ オ シュクル ルー エ ノワ ドゥ ミュスカド

5 pcs Banane	バナナ	重量計 580g	① バナナをざく切りにし、ピューレとカノナードと混ぜ合わせる。
65 g Purée citron jaune	冷凍ピューレ シトロン ジョンヌ		② ナツメグをすりおろして加え、ボールで混ぜ合わせる。
30 g Sucre roux	カノナード (サンレイシュクル)		③ バナナをシルバットのの上にくっつかないように並べる。
Noix de muscade	ナツメグ		④ コンベクションオープン 220 度で色がつくまで焼成し、160 度にかけてバナナに熱を通す。

Mousse Banane ムースバナーヌ

ドゥマール フレキシバン Ref1268 プティガトー (半球) 型	重量計 1048g	① ピューレグロゼイユとゼラチンを加熱する。
420 g Purée banane	冷凍ピューレ バナナ	② ピューレバナナとナツメグを混ぜ、①に加える。
1 g Noix de muscade râpée	ナツメグ (すりおろし)	③ 1/3 のピューレをホイップクリームに、1/3 をメレンゲに加える。
100 g Purée groseille	冷凍ピューレ グロゼイユ	④ 泡立てた生クリームとメレンゲを混ぜ合わせ、残りのピューレを加える。
118 g Masse gélatine	マス ゼラチン*	
110 g Meringue italienne	ムラング イタリエンヌ*	
300 g Crème (35% de matière grasse)	生クリーム 35%	

Nappage Groseille ナパージュ グロゼイユ

150 g Jus de groseille non sucré	ジュドゥ グロゼイユ ノン シュクレ*	重量計 1351g	材料を混ぜ合わせ、40 度で使用する。
1000 g Nappage neutre	ナパージュヌートル*		
100 g Purée de Citron Vert	冷凍ピューレ ライム		
100 g Purée groseille	冷凍ピューレ グロゼイユ		
1 g Poudre d'argent	銀粉		

○マークは日仏商事取扱い商品です



Montage 組み立て

- ① ビスキュイクイエールにジユドグロゼイユジェリフィエをアンベシ、冷蔵しておく。
- ② ムースパナースを半球型に絞り、ジュレドグロゼイユをはめ込む。パナースロティをのせ、ビスキュイクイエールで蓋をする。
- ③ ナパージュでグラセシ、仕上げる。

* Meringue Italienne ムラング イタリアンヌ

460 g Sucre	グラニュー糖	① グラニュー糖と水を加熱する。
120 g Eau	水	② 112 度で、卵白を中速で立て始める。
250 g Blancs d'œufs	卵白	③ 118 度で、卵白を高速で立て、121 度でシロップを卵白に加える。
		④ 冷めるまで攪拌する。

* Masse Gélatine マス ゼラチン

100 g Gélatine en poudre	粉末ゼラチン (ゴールド)	水とゼラチンをコムベラで合わせ、冷蔵しておく。
500 g Eau froide	冷水	

* Solution Acide Citrique クエン酸溶液

15 g Acide citrique	クエン酸	水とクエン酸を混ぜ合わせ、完全に溶かす。
20 g Eau	水	

* Nappage Neutre ナパージュ ニートル

800 g Eau minérale	ミネラルウォーター	① グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせ、冷水に振り入れる。		
600 g Sucre	グラニュー糖		② 火にかけ、グラニュー糖が溶けたら水あめを加える。	
28 g Pectine NH	ペクチン NH			③ 沸騰させ、火からおろす。クエン酸溶液を加え、冷蔵で一日置く。
400 g Glucose	水あめ			
22 g Solution acide citrique	クエン酸溶液 ※上記配合を参照			

* Jus de Groseille Non Sucré ジュド グロゼイユ ノン シュクレ

600 g IQF Groseille	 冷凍ホール グロゼイユ	① グロゼイユと水を1時間湯煎にかける。
500 g Eau	水	