



Stéphane GLACIER

Sablé Cassis Peureux croustifondant

サブレ カシスプルー クルスティブフォンダン

サブレ 100 ヶ分

Pâte sablé breton パート サブレ ブルトン

285 g	バター
260 g	グラニュー糖
7 g	塩
110 g	卵黄
375 g	薄力粉
12 g	ベーキングパウダー

- ① ミキサーにピーターをつけてバター、グラニュー糖、塩を混ぜる。
- ② 卵黄を加える。
- ③ あらかじめふるった薄力粉とベーキングパウダーを加え、冷蔵庫で少なくとも 2 時間休ませる。
- ④ 4mm の厚さにのばす。
- ⑤ 4cm の菊の抜き型で④を抜き、フレキシパン REF2266 プティフル (円) 型にはめて 160℃ のオーブンで 12 分焼成する。

Pâte de fruit au cassis peureux パート ド フリュイ オ カシスプルー

200 g	ビュレカシス
80 g	カシスプルーのシロップ
30 g	グラニュー糖
7 g	ペクチン ジョンヌ
300 g	グラニュー糖
70 g	水あめ
1 g	酒石酸
1 g	水
125 g	カシスプルー

- ① フレキシパン REF1242 ショコラスフェール (半球) 型にカシスプルーを 1 粒ずつ置く。
- ② ビュレカシスとカシスプルーのシロップを沸騰させる。
- ③ ペクチンとグラニュー糖を混ぜ、②に加える。
- ④ 混ぜて再沸騰させてグラニュー糖と水あめを加える。
- ⑤ BRIX75° または 107℃ まで加熱する。
- ⑥ 水に溶かした酒石酸を加え、カシスプルーを入れたフレキシパンに流す。
- ⑦ 冷まして型から外す。

Crème à la vanille クレーム ア ラ バニエユ

325 g	牛乳
80 g	卵黄
85 g	グラニュー糖
1 本	バニラ
25 g	プードル ア クレーム EX
25 g	バター
5 g	ゼラチン
360 g	泡立てた生クリーム 35%

- ① 牛乳、バニラ、卵黄、グラニュー糖、プードルアクレーム、バターでクレームパティシエールを作る。
- ② パティシエールが冷えたら、ホイッパーで滑らかになるまで混ぜる。
- ③ あらかじめ水にふやかし水気を切ったゼラチンを電子レンジで溶かして、クレームパティシエールに混ぜる。
- ④ 泡立てた生クリームを丁寧に混ぜ合わせる。

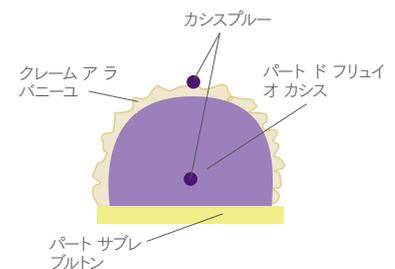
Appareil à pistoler blanc アパレイユ ア ピストレ ブラン

300 g	ピストール ゼフィール (ホワイト)
200 g	カカオバター

- ① 40℃ で溶かす。

Montage et finition 組み立てと仕上げ

- ① サブレブルトンの上にパートドフリユイオカシスを置く。
- ② 8 番の丸口金をつけた絞り袋を使って、パートドフリユイの周囲に螺旋状にクレームアラヴァニエユを絞る。
- ③ 冷蔵庫で 1 時間冷やす。
- ④ アパレイユアピストレブランをピストレに入れて吹き付ける。
- ⑤ カシスプルーを 1 粒、クレームアラヴァニエユにのせる。
- ⑥ 刻んだピスタチオを散らす。



カシス・プルー 15° 100% NATUREL

容量: 1L (果実 600ml,
液体 400ml)
入数: 1L × 6 / カートン

