



CARAÏBES

カライブ



プチフール50個分 フレキシパン直径4cm

1. パート サブレ アマンド (総重量472g) シルパン (ドウマール)

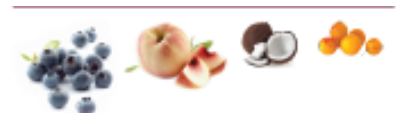
低水分バター (折込用)	120g
粉糖	80g
中力粉	200g
アーモンドプードル	30g
セルファンナチュラルエプログレ (セルドゥゲランド)	2g
全卵	40g

- ① ミキサーボウルに柔らかいバター、ふるった粉糖、中力粉、アーモンドプードル、塩を入れて混ぜ合わせる。
- ② 全卵を加えて混ぜる。
- ③ 2枚のギッターシートで挟み、3mmの厚さにのばす。
- ④ 数時間冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ パートサブレをディスク状に抜く。
- ⑥ シルパンに並べ、155℃のコンベクションオーブンで約15～20分焼成する。
- ⑦ 密閉容器で保管する。

2. ショートブレッド アマンド ココ(総重量400g) シルパン (ドウマール)

低水分バター (折込用)	100g
アーモンドプードル	50g
ココナッツファイン	50g
薄力粉	100g
カソナード (サンルイシュクル)	100g

- ① ミキサーボウルにすべての材料を入れてサブレ状にし、まとまるまで混ぜ合わせる。
- ② 2枚のギッターシートで挟み、3mmの厚さにのばす。
- ③ 冷凍し、ディスク状に抜く。
- ④ シルパンに並べ、160℃のコンベクションオーブンで約15分焼成する。
- ⑤ 密閉容器で保管する。





3. コンポテ アナナ (総重量605 g)

	パイナップル	350 g
	冷凍ピューレ アナナ100%	150 g
	バニラ	1本
	冷凍ピューレ シトロンジュンヌ	30 g
	片栗粉	10 g
	グラニュー糖	15 g
	マスゼラチン※	49 g

- ① パイナップルをダイズ状にカットする。
- ② 鍋にパイナップル、ピューレアナナ、割いたバニラのさや、ピューレシトロンジュンヌを入れてコンポートを作る。
- ③ あらかじめ合わせておいた片栗粉とグラニュー糖を振り入れ、沸騰させる。
- ④ マスゼラチンを加えて冷ます。

4. クレーム レジェール カライブ(総重量1031 g) **フレキシパン REF2266 プティフル (ドゥマール)**

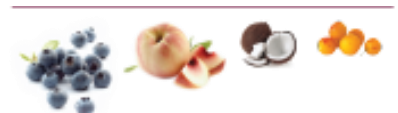
	冷凍ピューレ コクテルカライブ オロム	450 g
	マスゼラチン※	91 g
	卵白	100 g
	水あめ	130 g
	スタボリン (転化糖) (マルグリット)	60 g
	生クリーム35% (泡立て)	200 g

- ① ピューレコクテルカライブに溶かした熱いマスゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
- ② 15～20℃まで冷やす。
- ③ 卵白、水あめ、スタボリンでメレンゲを作り、泡立てた生クリームを加え丁寧に混ぜ合わせる。
- ④ ①を加えて丁寧に混ぜ合わせる。

5. シャンティイ ヴァニーユ(総重量685 g)

	生クリーム35%	500 g
	バニラ	1本
	ピストール ゼフィール34% (ホワイト) (カカオバリー)	150 g
	マスゼラチン※	35 g

- ① 鍋に生クリーム、割いたバニラのさやを入れて70℃まで加熱し、ゼフィールとマスゼラチンに濾しながら加える。
- ② ハンドブレンダーで攪拌し、12時間冷蔵庫で保管する。
- ③ クレームシャンティイのように泡立てる。





6. グラサージュ ミロワール ジョンヌ ヴァニエ(総重量1390 g)

	水	150 g
	グラニュー糖	300 g
	水あめ	300 g
	加糖練乳	200 g
	マスゼラチン※	140 g
	ピストール ゼフィール34% (ホワイト) (カカオバリー)	300 g
	色粉(脂溶性/黄色)	適量
	バニラパウダー	適量

- ① 鍋に水、グラニュー糖、水あめ、色粉、バニラパウダーを加えて沸騰させる。
- ② マスゼラチン、加糖練乳、ゼフィールを混ぜる。
- ③ ハンドブレンダーで攪拌する。
- ④ 35～38℃で使用する。

7. マスゼラチン※ (ゼラチン : 水 = 1 : 5)

	ゼラチン・ドゥ・ポワソン (魚ゼラチン・ルイフランソワ) 200gアルム	55 g
	水	275 g

- ① 水にゼラチンをだまにならないように振り入れ、ホイッパーで勢よく混ぜ合わせて完全にふやかす。
- ② 電子レンジで温め、一度溶かしておく。
- ③ 冷蔵庫で保管する。(計量する時はハサミで小さくカットする。)

8. 組み立て フレシキパン REF2266 プティフル (ドゥマール)

- ① フレシキパン REF2266 にクレームレジェールカライブを半分の高さまで絞り、コンポアナナを置く。
- ② クレームレジェールカライブをさらに絞り、ショートブレッドアモンドココのディスクをのせる。
- ③ 表面を平らにして、冷凍する。
- ④ 型から外し、グラサージュでコーティングする。
- ⑤ サブレの上に置く。
- ⑥ シャンティイ ヴァニエをプティフルの表面に絞る。
- ⑦ プラスティックチョコで作った花を飾る。

