



TARTELETTE CHOCOLAT MANDARINE

タルトレット ショコラ マンダリン



15個分

1. パート サブレ ショコラ (総重量2046 g) シルパン (ドゥマール) / ディスク型(丸抜き型)

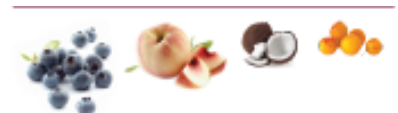
低水分バター (折込用)	640 g
粉糖	280 g
セルファンナチュラル エ プログレ (セルドゥゲランド)	6 g
アーモンドブードル	360 g
薄力粉	560 g
カカオパウダー プランアローム (カカオバリー)	100 g
全卵	100 g

- ① ビーターを付けたミキサーにバター、ふるった粉糖、塩、アーモンドブードル、薄力粉、プランアロームを加えて混ぜ合わせる。全卵を加え、練らないように攪拌する。
- 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、155℃のコンベクションオーブンで約15～20分焼成する。
- ⑤ 密閉容器で保管する

2. クルスティヤン ノワゼット (総重量370 g) ディスク型(丸抜き型)

プラリネノワゼット (カカオバリー)	170 g
パユテフォユティエヌ (カカオバリー)	125 g
ヘーゼルナッツオイル	10 g
クーベルチュール ラクテ 38% (カカオバリー)	65 g

- ① プラリネノワゼットとパユテフォユティエヌを混ぜ、ラクテをヘーゼルナッツオイルと一緒に40℃で溶かしたものと混ぜる。
- ② 2枚のギッターシートで挟み、4～5mmの厚さにのばし、冷凍しディスク状に抜いておく。






3. ビスキュイ ショコラ フォンダン (総重量515g) フレキシパンアントルメ FT4020(ドゥマール)/ディスク型(丸抜き型)

卵黄	100g
全卵	50g
スタボリン(転化糖) (マルグリット)	25g
グラニュー糖	40g
薄力粉	50g
カカオパウダー プランアローム(カカオバリー)	25g
ピストール グランカラク(カカオマス) (カカオバリー)	25g
卵白	125g
グラニュー糖	50g
バター(溶かしたもの)	25g

- ① ホイッパーを付けたミキサーで、全卵、卵黄、スタボリン、グラニュー糖 40g を白っぽくなるまですり混ぜる。
- ② 合わせてふるった粉類を混ぜ、バターと一緒に溶かしたグランカラクを加える。
- ③ 最後に卵白とグラニュー糖 50g で作ったメレンゲを丁寧に混ぜ合わせる。
- ④ フレキシパンアントルメ FT4020 に流し入れる。
- ⑤ 180℃のコンベクションオーブンで約 12～15 分焼成する。
- ⑥ 焼成後冷まして、ディスク状に抜く。

4. コンフィド マンダリン(総重量579g) フレキシパン (ドゥマール)

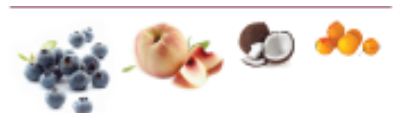
	冷凍ピューレ マンダリン100%	375g
	グラニュー糖	60g
	コーンスターチ	10g
	ペクチン X 58	3g
	バター	75g
	マスゼラチン※	56g

- ① 鍋にピューレ マンダリンを入れ40℃まで加熱する。あらかじめ合わせておいたグラニュー糖、コーンスターチ、ペクチン X58を振り入れダマにならないように混ぜ合わせる。1分間沸騰させ、バターとマスゼラチンに流し入れる。
- ② ハンドブレンダーで攪拌し、フレキシパンに流す。
- ③ 冷凍し、型から外す。

5. ムース ショコラワール(総重量1088g) フレキシパン (ドゥマール)

牛乳	135g
生クリーム35%	135g
卵黄	135g
クーベルチュール エキストラバター 64% (カカオバリー)	270g
マスゼラチン※	28g
メレンゲ※	160g
生クリーム35%(泡立て)	225g

- ① 牛乳、生クリーム、卵黄を85℃に加熱してクリームアングレーズを作る。
- ② エキストラバターとマスゼラチンに流し入れ、混ぜ合わせて25～30度まで冷ます。
- ③ メレンゲと泡立てた生クリームを加え、丁寧に混ぜ合わせる。
- ④ 出来上がった生地はフレキシパンにすぐに流す。
- ⑤ 冷凍し、型から外す。





6. グラサージュ ミロワール(レッド) (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
	クーベルチュール エキストラビター64%(カカオババー)	300 g
	色粉(脂溶性/赤)	適量

- ① 鍋で、水、グラニュー糖、水あめ、色粉を沸騰させる。
- ② マスゼラチン、加糖練乳、ゼフィール、エキストラビターと混ぜる。
- ③ ハンドブレンダーで攪拌し、一晩冷蔵庫で保管する。
- 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・ドウ・ポワソン (魚ゼラチン・ルイフランソワ) 200g ルム	40 g
	水	200 g

- ① 水にゼラチンをだまにならないように振り入れ、ホイッパーで勢い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. メレンゲ※ (総重量170 g)

	卵白(殺菌)	70 g
	スタボリン(転化糖) (マルグリット)	50 g
	水あめ	50 g

- ① すべての材料を合わせてメレンゲを作る。

9. 組み立て

- ① フレキシパンの型 3 分の 1 量にムースショコラを流し、コンフィドマンダリンとビスキュイショコラフォンダンを入れる。
- ② 再度ムースを流し、クルスティアンノゼットのディスクをのせる。
- ③ 残りのムースショコラを別のフレキシパンに流し、コンフィドマンダリンをセンターに入れる。
- ④ 表面を平らにして冷凍する。
- ⑤ ④を型から外し、グラサージュミロワール(レッド)をかける。
- ⑥ パートサプレショコラのディスクに、②を型から外しのせる。
- ⑦ デコールショコラで縁を飾り、⑤をのせて金箔を飾る。

