

Maganda! マガンダ

18cmドーナツ型 2台分

武田 利秋 / パティスリー サン・マロー



1. ビスキュイショコラ (フレンチ天板1枚分)

200g EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)
100g 無塩バター
100g 生クリーム 35%
50g 転化糖
120g 加糖卵黄 20%
72g アーモンドパウダー
72g 粉糖
86g 薄力粉
188g 卵白
84g グラニュー糖

- ① 無塩バター・生クリーム・転化糖を鍋に入れ熱し、湯煎でしっかりと溶かしたEL PAOに入れて混ぜる。
- ② ①に加糖卵黄を加えてしっかりと混ぜる。
- ③ アーモンドパウダー・粉糖・薄力粉を一緒にふるい、②に加えて混ぜる。
- ④ 卵白・グラニュー糖でメレンゲを作り、③とさっくりと混ぜる。
- ⑤ フレンチ天板にのせて下鉄板を入れ、180/160の平窯で25分焼き上げる。

2. ビスキュイカカオサンファリーヌ (フレンチ天板1枚分)

250g 卵白
210g グラニュー糖
200g 加糖卵黄 20%
75g カカオパウダー

- ① 卵白・グラニュー糖でメレンゲを作る。
- ② ①に加糖卵黄を加えて混ぜる。
- ③ ふるったカカオパウダーをさっくりと混ぜる。
- ④ フレンチ天板にのせて下鉄板を入れてコンベクションオープン 200℃ 10分焼成する。

3. ムースショコラ

60g 牛乳
60g 生クリーム 35%
40g 加糖卵黄 20%
10g グラニュー糖
70g GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals)
40g LIPA カカオ44% (DLAnaturals)
200g 生クリーム 35%

- ① 牛乳・生クリーム・加糖卵黄・グラニュー糖で通常通りアングレースをたく。82℃ナップ状。
- ② 炊き上がったパッセしてしっかりと溶かしたGUIMARAS・LIPAと乳化させながら混ぜる。
- ③ 8分立てに立ち上げた生クリームと②を合わせる。

4. クレームドマロン

100g パートドマロン
30g 牛乳
15g 無塩バター
6g ラム酒

- ① 牛乳・無塩バターを鍋で沸かし、パートドマロンをロボクーブで混ぜてのばしてクリーム状にする。
- ② ラム酒を混ぜて裏ごしてなめらかにする。

5. ジュレパッション

120g ビューレパッション
12g オレンジコンサントレ
15g グラニュー糖
3g 板ゼラチン
3g コアントロー40°

- ① パッションフルーツビューレ・オレンジコンサントレ・グラニュー糖を混ぜる。
- ② ふやかしたゼラチンを溶かす。
- ③ コアントローを加えて混ぜる。

6. クレームパッション

28g ビューレパッション
4g オレンジコンサントレ
40g 全卵
37g グラニュー糖
60g 無塩バター
1g 板ゼラチン

- ① パッションフルーツビューレ・オレンジコンサントレ・全卵・グラニュー糖を鍋で混ぜながら炊く。
- ② 炊き上がったボールに移し、ふやかしたゼラチンを加えて混ぜ、60℃まで冷まし、無塩バターを加えてパーミックスをかける。

7. ガナッシュリパ

120g 生クリーム 35%
90g LIPA カカオ44% (DLAnaturals)
90g プラリネノワゼット
10g コアントロー40°

- ① 生クリームを鍋で沸かす。
- ② LIPAとプラリネノワゼットと一緒に溶かし、沸かした生クリームを加えて混ぜる。
- ③ コアントローを加えて混ぜる。

8. クロカン

120g クロカントantanションパッション

9. グラサージュリパ

150g 水

300g トレハロース

300g ハローデックス

20g ゼラチン

300g LIPA カカオ44% (DLAnaturals)

200g 練乳

— 色素入りカカオバター赤・黄色

- ① 水・トレハロース・ハローデックスを鍋で沸かしてしっかりと溶かす。
- ② ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。
- ③ ②をLIPAと練乳を入れたボールに加えてしっかりと混ぜる。色素を加える。

10. グラサージュエルパオ

1000g EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)

300g 米油

150g アーモンド16割

- ① アーモンド16割を150℃のオープンで5分ローストしておく。
- ② EL PAO・米油を混ぜて溶かす。
- ③ ②に①を加えて混ぜる。

11. 仕上げ

マロンエトフェ

金箔

ナパージュ

LIPA カカオ44% (DLAnaturals)

