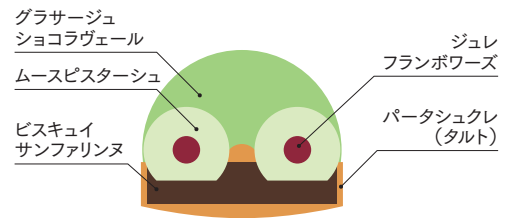


ムース ピスターシュ

Mousse Pistache



パータ シュクレ (タルトO8cm)

- ①タルトを空焼きして冷ましておく。

ビスキュイ サンファリンヌ

卵白	165g
グラニュー糖	200g
乾燥卵白	3g
卵黄	122g
カカオバリー プランアローム	63g

- ①卵白、乾燥卵白を合わせてミキサーで立てる。
- ②①にグラニュー糖を加え、8分立てにする。
- ③ミキサーから外し、卵黄を加え混ぜ合わせる。
- ④ふるったプランアロームを加え混ぜ合わせる。
- ⑤空焼きしたタルトに絞り込む。
- ⑥コンベクションオープン180度で10分間焼成する。

ジュレ フランボワーズ

レ ヴェルジェ ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ	320g
グラニュー糖	118g
ゼラチン(ゴールド)	8.6g
水	43g
オードヴィーフランボワーズ45°	4g

フレキシパンインスピレーション FX1498 3Dリング用インサート

- ①ピューレ フランボワーズ一部とグラニュー糖を温める。
- ②①に水と合わせたゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
- ③残りのピューレを加え、オードヴィーフランボワーズを加えて混ぜ合わせる。
- ④FX1498の型の7分目まで絞り込み、冷凍庫で冷やし固める。

ムース ピスターシュ

牛乳	245g
卵黄	62g
グラニュー糖	52g
CSM プードル ア クレームEX	16g
ピスタチオペースト	70g
カカオバリー ゼフィール34%	276g
ゼラチン(ゴールド)	23g
水	115g
オードヴィーフランボワーズ45°	34g
生クリーム 35%	620g

フレキシパンインスピレーション FX1499 3Dリング

- ①牛乳、卵黄、グラニュー糖、プードルアクレームEX、ピスタチオペーストでクレームパティシエールを炊く。
- ②水で戻したゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
- ③ゼフィールに②を加えて混ぜ合わせ、しっかり乳化させ30度に調整する。
- ④オードヴィーフランボワーズを加え、混ぜ合わせる。
- ⑤生クリームを8分立てにしたものと④を混ぜ合わせる。

グラサージュ ショコラ ヴェール

牛乳	500g
水あめ	200g
ゼラチン(ゴールド)	23g
水	115g
カカオバリー ゼフィール34%	500g
カカオバリー パータグラッセ イヴォワール	650g
IBC 色素入りカカオバター(グリーン)	13g

- ①牛乳、水あめを合わせ沸騰させる。
- ②戻したゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
- ③残りの材料と合わせ、乳化させる。
- ④冷蔵庫で寝かしておく。
- ⑤使用時に25度に温め、コーティングする。

モンタージュ

- ①FX1499の型にムースピスターシュを8分目まで絞り込む。
- ②ジュレフランボワーズの固まったものを、真ん中に押し込む。
- ③ムースが盛り上がり型の淵まで上がってくるので、中心に残りのムースピスターシュを絞り込む。
- ④表面を平らにし、冷凍庫で冷やし固める。固まったら型から外し、グラサージュを掛ける。
- ⑤冷めたタルトの上に④を置き、仕上げる。

