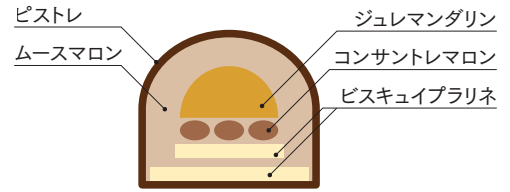


ブッシュドノエルオマロン

Bûche de Noël au marron



ビスキュイ プラリネ

フレキシパンアントルメ FT1010 555×360×10mm 1枚分

アーモンドパウダー	280g
グラニュー糖A	280g
全卵	480g
ルノートル プラリネアマンド	70g
卵白	250g
グラニュー糖B	50g
薄力粉	80g

- ①アーモンドパウダー、グラニュー糖A、全卵を混ぜ合わせ高速で立てる。
- ②別のボウルで卵白とグラニュー糖Bを合わせ、メレンゲを立てる。
- ③①をボウルに移しプラリネを合わせる。
- ④②と③を合わせ、薄力粉を合わせる。
- ⑤④をフレキシパンアントルメの厚さに伸ばす。
- ⑥180度のコンベクションオープンで15分間焼成する。

ジュレ マンダリン

スリムトヨ型 3本分

レヴェルジュ ポワロン 冷凍ピューレ マンダリン	294g
レヴェルジュ ポワロン 冷凍ピューレ マンダリンコンサントレ	29g
レヴェルジュ ポワロン 冷凍ピューレ ポワール	94g
グラニュー糖	47g
ペクチンNH	7.6g
ゼラチン(ゴールド)	4.7g
水	24g

- ①ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- ②ピューレ3種類を合わせて温め、グラニュー糖とペクチンを合わせたものを加える。
- ③②をしっかり沸騰させ、1分間炊く。
- ④ふやかしておいたゼラチンを加え、混ぜ合わせる。
- ⑤トヨ型にOPPを敷き、④を流し込む。
- ⑥冷凍庫で冷やし固める。

コンサントレ マロン

サバトン マロン ペースト	100g
サバトン マロン クリーム	150g
サバトン マロン ピューレ	50g
コアントロー54°	2.4g

- ①ペースト、クリーム、ピューレを合わせ、ダマにならないように混ぜ合わせる。
- ②①にコアントローを加え、混ぜ合わせる。
- ③丸口金8mmで、固まったジュレの上に口金の太さで3本絞る。冷凍庫で冷やし固める。

ムース マロン

フレキシパンインスピレーション FX0200 ブッシュ/レリーフマット NF0132 ブッシュ ウッド

サバトン マロン ペースト	250g
サバトン マロン ピューレ	250g
スタボリン(転化糖)	63g
生クリーム 35%	63g
ゼラチン(ゴールド)	8.6g
水	43g
マウントゲイラム 55°	23g
生クリーム 35%(8分立て)	357g

- ①ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- ②マロンペーストに少しずつマロンピューレを加え、ダマにならないように柔らかくほぐす。
- ③生クリーム、スタボリンを温め、ゼラチンを加える。
- ④②に③を加え、混ぜ合わせる。さらにマウントゲイラムを加え、混ぜ合わせる。
- ⑤8分立てにした生クリームを④と混ぜ合わせる。

ピストレ

カカオバリー クーベルチュール エキストラビター64%	100g
-----------------------------	------

カカオバリー ブールド カカオ(カカオバター)	100g
-------------------------	------

モンタージュ

- ①FX0200の型の中にレリーフマット NF0132を敷く。
- ②①で準備した型にムースマロンを少し絞り込み、レリーフマットの凹凸にしっかりムースを刷り込む。
- ③ムースマロンを改めて1/3絞り込み、ジュレ+コンサントレマロンをジュレが下になるように押し込む。
- ④ムースが盛り上がった所に少しムースを絞り表面を平らにし、ビスキュイを1枚入れ軽く押し平らにする。
- ⑤再度残りのムースを絞り込み表面を平らにし、ビスキュイを入れ、平らにする。
- ⑥冷凍庫で冷やし固め、固まったら型から外しピストレする。