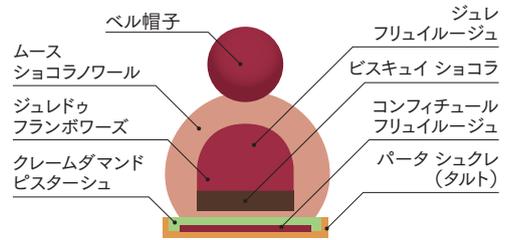


# ムースショコラフランボワーズ

# Mousse Chocolat Framboise



## パール シュクレ (タルト○7cm)

- ①タルトを空焼きして冷ましておく。

## クレーム ダマンド ピスターシュ

バター	135g
粉糖	165g
全卵	100g
アーモンドパウダー	165g
コーンスターチ	10g
ピスタチオペースト	63g
クレームパティシエール	220g
キルシュ48°	15g

- ①バターは常温に戻しておく。
- ②すべての材料を混ぜ合わせる。
- ③タルトにコンフィチュールを絞り、上から②を絞り込む。
- ④160度のコンベクションオープンで25～30分間焼成する。

## コンフィチュール フリュイ ルージュ

レ ヴェルジェ ポワロン 冷凍ホール フレーズ	500g
レ ヴェルジェ ポワロン 冷凍ホール カシス	200g
水	250g
グラニュー糖A	200g
水あめ	200g
グラニュー糖B	200g
ペクチンLM	20g
レ ヴェルジェ ポワロン 冷凍ピューレ レモン	50g

- ①ホール フレーズ、ホール カシス、水、グラニュー糖A、水あめを鍋に入れ、40度に温める。
- ②グラニュー糖Bとペクチンを合わせたものを①に加え、よく混ぜる。
- ③濃度がつくまで炊く。
- ④レモンピューレを加えて混ぜ合わせ、バットに流して冷ます。

## ビスキュイ ショコラ

フレキシパンアントルメ FT1010 555×360×10mm 1枚分

パートダマンド	167g
グラニュー糖A	112g
卵黄	167g
薄力粉	121g
カカオバリー プランアローム	84g
卵白	390g
グラニュー糖B	205g
溶かしバター	121g

- ①パートダマンド、グラニュー糖A、卵黄をダマにならないように立てる。
- ②卵白、グラニュー糖Bで8分立てのメレンゲを立てる。
- ③①にメレンゲを半分加えて混ぜる。
- ④薄力粉、プランアロームを一緒にふるったものに加えて混ぜ合わせ、残りのメレンゲを入れて混ぜる。
- ⑤溶かしたバターを混ぜて、40×60cmのブラックにのぼす。
- ⑥170度のコンベクションオープンで14～15分間焼成する。
- ⑦冷めたら、直径4.2cmの丸抜型で抜いておく。

## ジュレ ドゥ フランボワーズ

フレキシパンオリジン FP1489 半球型

レ ヴェルジェ ポワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ	345g
オードヴィーフランボワーズ	15g
グラニュー糖	30g
ゼラチン(ゴールド)	9g

- ①ピューレフランボワーズを少量、グラニュー糖を加え温め、戻したゼラチンを加え混ぜ合わせる。
- ②残りのピューレ、オードヴィーフランボワーズを加え、混ぜ合わせる。
- ③フレキシパンに7分目まで絞り込む。
- ④ビスキュイショコラをのせ、冷凍庫で冷やし固める。

## ムース ショコラ ノワール

フレキシパンインスピレーション FX3010 3D球型

牛乳	215g
グラニュー糖	40g
ゼラチン(ゴールド)	6g
カカオバリー クーベルチュール サンドマン70%	300g
生クリーム 35%	540g

- ①牛乳、グラニュー糖を温め、戻したゼラチンを加えて混ぜ合わせる。
- ②サンドマンに①を加え、しっかり乳化させる。30度位に調整する。
- ③5分立てにした生クリームと②を混ぜ合わせる。

## グラサージュ ショコラ ルージュ

生クリーム 35%	530g
ゼラチン(ゴールド)	4g
シロップ(ボーム30°)	90g
水あめ	90g
カカオバリー クーベルチュール サンドマン70%	280g
カカオバリー ファボリットジャンドゥーヤ	560g
赤色色素	1g
グレープシードオイル	70g

- ①牛乳、水あめを合わせ、沸騰させる。
- ②残りの材料と合わせ、乳化させる。
- ③冷蔵庫で寝かしておく。
- ④使用時に25度に温め、コーティングする。

## モンタージュ

- ①FX3010の型にムースショコラノワールを8分目まで絞り込む。
- ②ジュレ+ビスキュイの固まったものを、真ん中に押し込む。
- ③ムースが盛り上がって型の淵まで上がってくるので、中心にムースショコラを絞り込み、表面を平らにする。
- ④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。