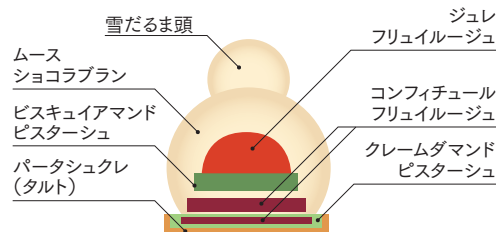


# ルーージュブランシュ

# Rouge Blanche



## パート 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(好み)
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。

## ビスキュイ アマンド ピスターシュ

パート ダマンド50%	280g
ピスタチオペースト	140g
卵黄	140g
全卵	180g
卵白	420g
グラニュー糖	120g
薄力粉	35g
発酵バター	50g

## フレキシパンアントルメ FT1010 555×360×10mm 1枚分

- ①パートダマンド、ピスタチオペースト、卵黄、全卵をダマにならないように混ぜ立てる。
- ②卵白、グラニュー糖で8分立てのメレンゲを立てる。
- ③①にメレンゲを半分入れて混ぜ、薄力粉を入れて混ぜ合わせた後、さらに残りのメレンゲを入れて混ぜる。
- ④溶かしたバターを混ぜて、フレキシパンアントルメにのばす。
- ⑤170度のコンベクションオープンで14~15分間焼成する。
- ⑥冷めたら直径4.2cmの丸抜型で抜いておく。

## ジュレ フリュイ ルージュ

レ ヴェルジェ ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ	240g
レ ヴェルジェ ボワロン 冷凍ピューレ ミュール	60g
グラニュー糖	36g
ゼラチン(ゴールド)	7g
キルシュ48°	10g

## フレキシパンオリジン FP1489 半球型

- ①ピューレフレーズ、ピューレミュールを混ぜ合わせる。
- ②少量の①とゼラチン、グラニュー糖を温めて溶かす。
- ③残りのピューレを戻し、キルシュを加えて混ぜ合わせる。
- ④FP1489に7分目まで絞り込む。
- ⑤ビスキュイをのせ、冷凍庫で冷やし固める。

## ムース ショコラ ブラン

牛乳	187g
加糖卵黄20%	47g
グラニュー糖	8g
ゼラチン(ゴールド)	5g
カカオバリー ゼフィール34%	406g
生クリーム 35%	367g

## フレキシパンインスピレーション FX3010 3D球型

- ①牛乳、加糖卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊いて、ゼラチンを溶かし、裏ごす。
- ②湯せんで溶かしておいたゼフィールと①を乳化させて、ガナッシュを作る。32度に合わせる。
- ③6分立ての生クリームと合わせる。

## コンフィチュール フリュイ ルージュ

レ ヴェルジェ ボワロン 冷凍ホール フレーズ	500g
レ ヴェルジェ ボワロン 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 ボワロン 冷凍ピューレ レモン	50g

- ①ホールフレーズ、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ピューレレモンを加え混ぜ合わせ、バットに流し冷ます。

## モンタージュ

- ①FX3010の型にムースショコラブランを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、①の真ん中に押し込む。
- ③ムースが盛り上がり、型の淵まで上がってくるので、中心にコンフィチュールを絞り込む。
- 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、ピストレする。
- ⑤冷めたタルトの上に④を置き、仕上げる。

