

Material naturals

～マテリアル ナチュラルズ～

| 布施 文彦/プティシャトー ラ・バルム・ドール



1. カキ氷リパ

600g 浄水
120g 牛乳
300g LIPA カカオ44%(DLAnaturals)

- ① 浄水600gのうち200gと牛乳をあため、LIPAに注ぐ。
- ② ハンドブレンダーでしっかり乳化させ、残りの浄水400gを加えて、型に流し冷凍する。

2. クレーム・エルパオ

155g 牛乳
3.5g ル・カンテン・ウルトラ
190g 生クリーム45%
25g 冷凍加糖卵黄
3g コアントロー54°

130g EL PAO カカオ58%(DLAnaturals)

- ① 牛乳を沸騰させ、ル・カンテン・ウルトラを加え、反応させる。
- ② ①に生クリーム・加糖卵黄を加え、アングレーズを炊く。
- ③ 炊きあがりにコアントローを加え、EL PAOに注ぐ。
- ④ ハンドブレンダーで乳化をとり、一晩寝かせる。

3. グラス・ギマラス

196g 冷凍加糖卵黄
160g グラニュー糖
560g 牛乳
196g 生クリーム35%
20g トレハロース

200g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)

- ① 加糖卵黄にグラニュー糖を加え、白くなるまで混ぜ合わせる。
- ② 牛乳・生クリーム35%・トレハロースと一緒に温め、①に加えてアングレーズを炊く。
- ③ GUIMARASに注ぎ、ハンドブレンダーで乳化させる。
- ④ バコジェットの容器に注ぎ、冷凍する。

4. ベルペーヌ・シトラスシロップ

500g 浄水
250g グラニュー糖
1個分 オレンジ皮
1個分 レモン皮
1/4 バニラ
5g 乾燥ベルペーヌ

- ① 浄水・グラニュー糖・オレンジ皮・レモン皮・バニラ1/4を一度沸騰させる。
- ② ①に乾燥ベルペーヌを加え、3分アンフュゼする。
- ③ 裏ごしして冷ます。

5. 練乳ショコラブラン

100g 牛乳
50g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)
100g 練乳

- ① 牛乳を温めてチョコレートに注ぎ、ハンドブレンダーで乳化させる。
- ② 練乳と合わせる。

6. ミルク泡

300g 牛乳
300g 浄水
150g グラニュー糖
25g ジュレ・テセール

- ① 牛乳・浄水を温め、グラニュー糖とジュレ・テセールを合わせたものを加え、沸騰させる。
- ② 裏ごしして、一晩寝かせる。
- ③ 使用時、ハンドブレンダーで泡立てる。

7. チョコレートカップ

300g GUIMARAS カカオ66%(DLAnaturals)
60g 太白ゴマ油

- ① チョコレートのテンパリングをとり、太白ゴマ油を加える。
- ② ふくらませた風船につけ、固めて器を作る。

8. 組み立て

ココアパウダー
金箔

- ① チョコレートカップにクレーム・エルパオを入れる。
- ② ①の上にグラス・ギマラスをクネルする。
- ③ カキ氷リパを盛り、ベルペーヌ・シトラスシロップをかける。
- ④ さらにカキ氷リパを盛り、練乳ショコラブラン・ミルク泡・ココアと金箔で盛りつける。

Material naturals

～マテリアル ナチュラルズ～

| 布施 文彦/プティシャトー ラ・バルム・ドール

