

Soleil couchant

直径15cm×高さ15cm 1台分



鈴木 玖季 / アマン東京

1. ダックワーズ

40g 卵白
25g グラニュー糖
0.9g 乾燥卵白
15g 粉糖
20g 薄力粉
0.8g アニスパウダー
40g アーモンドパウダー

- ① 卵白にグラニュー糖3分の1と乾燥卵白を合わせたものを混ぜ、冷蔵庫で20分間置く。
- ② 粉糖・薄力粉・アニスパウダーを合わせてふるい、アーモンドパウダーを入れ、フエで混ぜておく。
- ③ ①と残ったグラニュー糖で、メレンゲを立てる。
- ④ ③と②を合わせ、丸口金6番で、直径16cmのディスク状に絞る。
- ⑤ 粉糖を2回ふりかけて、190℃で10分焼成する。

2. マルムラード ユズ(60g)

100g ユズピューレ
30g ユズセミコンフィ
2g ベクチン
60g グラニュー糖
1g ゼラチン(板)

- ① ユズピューレと刻んだユズセミコンフィを合わせて、鍋で温める。
- ② ベクチンとグラニュー糖(10g)を合わせたものを、フエで混ぜながら加える。
- ③ 沸騰したら残りのグラニュー糖を入れ、130gになるまで煮詰める。

3. アマンドキャラメリゼ

100g アーモンド
10g 水
40g グラニュー糖
5g バター

- ① アーモンドを170℃のオーブンで10分ローストする。
- ② 水とグラニュー糖でシロップを作り、①を入れ、結晶化させる。
- ③ 全体がキャラメル状になるまで火にかける。
- ④ バターを加え、全体になじんだら広げて冷ます。

4. チャイババロワ(180g)

63g 牛乳
1本 シナモン
2個 カルダモン
3個 クローブ
10g アッサム
35g 卵黄
26g グラニュー糖
2g ゼラチン(板)
63g 生クリーム35%

- ① 牛乳を温め、沸騰したら火を止め、シナモン・カルダモン・クローブ・アッサムを入れてラップをし10分アンフュゼする。
- ② 卵黄・グラニュー糖で、ブランシールする。
- ③ ②に①を入れ、混ぜたら鍋に戻し、ソースアングレーズを炊く。
- ④ 火を止め、ふやかしたゼラチンを入れ、溶けたらパッセする。
- ⑤ 冷ましてから、泡立てた生クリーム合わせる。

5. クレームユズ(160g)

88g ユズピューレ
1個分 ユズの皮
25g 卵黄
15g 全卵
20g グラニュー糖
1.7g ゼラチン(板)
32g バター

- ① ユズピューレとすりおろしたユズの皮を鍋で温める。
- ② 卵黄・全卵・グラニュー糖を合わせて、①を入れる。
- ③ ②を鍋に戻し、火にかけ、中心まで沸騰したらふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
- ④ パッセして35℃まで冷ます。
- ⑤ 柔らかいバターを入れ、バーミックスにかけ乳化させる。

Soleil couchant

| 鈴木 玖季 / アマン東京

6. ムースショコラエピス

| | |
|------|-------------------------------|
| 64g | 牛乳 |
| 48g | 生クリーム35% |
| 1.3g | シナモン |
| 1.1g | アニス |
| 20g | 卵黄 |
| 10g | グラニュー糖 |
| 150g | GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals) |
| 180g | 生クリーム35% |

- ① 牛乳と生クリーム(48g)を鍋で火にかけ、沸いたらシナモンとアニスを入れ、ラップをし10分アンフュゼする。
- ② 卵黄とグラニュー糖でブランシールし、再度温めた①を混ぜながら加える。
- ③ 鍋に戻してソースアングレーズを炊き、パッセする。
- ④ チョコレートを三分の二溶かしておき、③を少しずつ加えながら乳化させる。
- ⑤ 軽く泡立てた生クリーム(180g)と合わせる。

7. グラサージュショコラ

| | |
|------|-------------------------------|
| 42g | 水 |
| 7g | ゼラチン(粉) |
| 61g | 牛乳 |
| 1個分 | ユズの皮 |
| 115g | グラニュー糖 |
| 115g | 水飴 |
| 67g | GUIMARAS カカオ66% (DLAnaturals) |
| 95g | ミロワールヌートル |

- ① 水の中に粉ゼラチンをふり入れ、ふやかしておく。
- ② 牛乳を沸かし、すりおろしたユズの皮を入れ5分蒸らし、パッセする。
- ③ ②を鍋に戻し、グラニュー糖と水飴を入れ沸かす。
- ④ 粉ゼラチンを加える。
- ⑤ チョコレートに④を入れ乳化させ、鍋に戻す。
- ⑥ ミロワールヌートルを入れパーミックスにかけ、35℃まで冷めたらグラッセする。

8. 組み立て

- ① 12cmのセルクルに、クレームユズ(160g)・チャイババロワ(180g)の順に流し、アマンダキャラメリゼを散らし、冷やし固める。
- ② ダックワーズに、マルムラードユズ(60g)を絞る。
- ③ 15cmのセルクル内側にムースフィルムを敷き、ムースショコラ→①→ムースショコラ→②の順にモンタージュし、冷やし固める。
- ④ セルクルから外し、フィルムを取って、グラサージュをかける。
- ⑤ チョコレートデコレーション・シナモン2本・スターアニス3個、ユズセミコンフィ、金箔で飾りつける。

