

## Dôme Tarte aux Fruits

# ドーム・タルト・ オ・フリュイ

フルーツを盛り付けたタルトシェルをチョコレートユニバース ギャラクシーで仕上げました。絞りを一工夫すると洗練されたチョコレートとフルーツのマリアージュを演出できます。



### Tarte Pistache

#### タルト・ピスタッシュ

無塩バター	100g
粉糖	155g
全卵	180g
アーモンドパウダー	100g
薄力粉	73g
ベーキングパウダー	1.5g
ピスタチオペースト	90g

- ① 室温のバターと粉糖をすり合わせ、室温の卵を少しずつ加える。
- ② ピスタチオペーストを加え、ふるった粉類を少しずつ合わせる。

### Framboise Pepin

#### フランボワーズペパン

レ ヴェルジェ ポワロン	
IQF フランボワーズ	100g
グラニュー糖	30g
LMベクチン	1g
レモン果汁	2g

- ① グラニュー糖とベクチンを混ぜて置く。
- ② 解凍したフランボワーズに①を加え、加熱する。
- ③ 沸騰したら、もう少しだけ炊いて、火からおろす。
- ④ 粗熱が取れたら、レモン果汁を加える。

### Crème Pâtissière Pistache

#### クレーム・パティシエール・ピスタッシュ

牛乳	250g
卵黄	70g
グラニュー糖	75g
薄力粉	12g
無塩バター	6g
ピスタチオペースト	25g
生クリーム 42%	20g

- ① 通常の製法でクレームパティシエールを炊く。
- ② 冷ましたクレームパティシエールにピスタチオペーストを加え混ぜ合わせ、泡立てた生クリームを合わせる。

### Mousse Fruits Rouges

#### ムース・フリュイ・ルージュ

レ ヴェルジェ ポワロン	
冷凍ビューレ フリュイ・ルージュ	90g
ジェルテセール	8g
グラニュー糖	10g
生クリーム42%	90g
ゼラチン (200ブルーーム)	1.5g

- ① グラニュー糖とジェルテセールを混ぜ合わせ、ビューレに加えて沸騰させる。
- ② ゼラチンを加え、粗熱を取ってから、泡立てた生クリームと合わせる。
- ③ 球体のシリコン型に15個流し、中心にフランボワーズペパンを5gずつ絞る。
- ④ 冷凍庫で冷やし固める。

### Nappage Rouge

#### ナパージュ・ルージュ

レ ヴェルジェ ポワロン	
冷凍ビューレ フレーズ	260g
レ ヴェルジェ ポワロン	
冷凍ビューレ フランボワーズ	65g
水	260g
水あめ	33g
LMベクチン	17g
グラニュー糖	170g
ゼラチン (200ブルーーム)	14g

- ① 2種類のビューレ、水、水あめを手鍋に入れて火にかける。
- ② ベクチンはグラニュー糖に合わせ、①に加える。
- ③ 沸騰したら火から外し、ゼラチンを加えて粗熱を取ってから、ハンドブレンダーをかける。
- ④ 使用時は30℃以下に調節する。

### Chantilly Vanille

#### シャンティヴァニユ

生クリーム35%	250g
バニラ	0.5g
カカオバニー ゼフィール(ホワイト)	75g
ゼラチン (200ブルーーム)	3g

- ① 生クリームにバニラを加えて80℃くらいまで温める。
- ② ゼラチンを加え、漉しながらホワイトチョコレートに注ぎ、乳化させる。
- ③ ハンドブレンダーをかけた後、粗熱を取り、冷蔵庫で半日以上寝かせる。
- ④ 使用直前に泡立てる。

### Genoise Rapide

#### スポンジ・エスプーマ

卵白	63g
卵黄	40g
トレハロース	40g
グラニュー糖	12g
薄力粉	12g
ベーキングパウダー	4.5g
牛乳	60g
赤色素	適量

- ① すべての材料を合わせ、エスプーマボトルに入れる。
- ② ガスを充填し、適当な大きさのカップに泡を流し、電子レンジ(200W)で30秒ほど加熱する。

### Sauce Framboise

#### ソース・フランボワーズ

HMベクチン	15g
グラニュー糖	25g
レ ヴェルジェ ポワロン	
冷凍ビューレ フランボワーズ	200g
レモン果汁	4g

- ① ベクチンとグラニュー糖を摺合せ、ビューレに加えて沸騰させる。
- ② 火からおろし、粗熱が取れたらレモン果汁を加える。

### Montage

#### 組み立て

- ① タルトシェル サヴァラン8cmの底にフランボワーズペパンを薄く絞り入れ、ピスタチオの生地を縁まで絞る。
- ② 170℃のコンベクションオープンで15分ほど焼成し、冷却後、好みの食感に調整するためタルトの縁を少し削る。
- ③ タルトにシロップを打ち、クレームパティシエールを塗り広げ、カットしたベリー系のフルーツと細かくちぎったスポンジを飾る。
- ④ 中心にナパージュを上掛けしたムース・フリュイ・ルージュを置く。
- ⑤ チョコレートユニバース ギャラクシーにシャンティヴァニユをしぼり、タルトにかぶせ、カットしたリンゴと金箔、ピスタチオで仕上げる。