

# Paris Tokyo パリ - 東京

少し溶かしたユニバースをシューにかぶせてシュールなパリプレストをイメージしました。

シューは手作りしなくてもプチシュークロカンを使えば簡単に皿盛りデザートが作れます。



## Pâte à Choux パータ・シュー

牛乳	160g
水	160g
無塩バター	160g
塩	4g
グラニュー糖	6g
薄力粉	160g
全卵	280g

- 1 牛乳、水、バター、塩、グラニュー糖を沸騰させ、薄力粉を加える。
- 2 鍋から外し、常温の全卵を加える。
- 3 柔らかい生地に仕上がるので、2時間ほど冷蔵庫で冷やしてから絞る。

## Streusel シュトロイゼル

グラニュー糖	50g
カソナード	50g
薄力粉	100g
アーモンドパウダー	100g
無塩バター	100g

- 1 材料をすべて混ぜ合わせる。
- 2 1.5mm厚にのし、シュー生地を覆う大きさに丸く抜く。
- 3 天板に絞ったシュー生地に乗せ、焼成する。

## Crème Pâtissière Noisette クレーム・パティシエール・ノワゼット

牛乳	500g
バニラビーンズ	0.5本
卵黄	140g
グラニュー糖	150g
薄力粉	25g
無塩バター	12g
カカオバリイ プラリネノワゼット	80g
塩	1.5g

- 1 牛乳にバニラビーンズと少量のグラニュー糖を加えて沸騰させる。
- 2 卵黄にグラニュー糖と薄力粉を摺合せたら、①を注ぎ合わせる。
- 3 再度火にかけて、しっかりと炊き上げたら最後にバターを加え、急速に冷ます。
- 4 冷めたクレームパティシエールにプラリネ、塩を合わせる。

## Montage 組み立て

- 1 クレームノワゼットを絞ったシューにチョコレートユニバース グローブ(小)を被せ、白熱球の下において温め、表面をくぼませる。金粉スプレーを吹き付けたら、ヘーゼルナッツを散らす。
- 2 チョコレートを削って皿に散らす。
- 3 皿にシューを並べ、クレームシャンティを絞り、薄く焼いたフィユタージュを添える。
- 4 オレンジのカルチエとジュリエヌヌ、ローストしたヘーゼルナッツ、ヘーゼルナッツの皮を飾って仕上げる。