

Fruit Défendu

# フリュイ デファンデュ

12個分



## Poêlée de Pommes au Calvados ポワレド ポム オ カルヴァドス

350g	リンゴ(ダイスカット)
50g	有塩バター
30g	グラニュー糖
50g	カルヴァドス

- ① リンゴ、有塩バター、グラニュー糖を炒めて軽くキャラメリゼする。
- ② 火を止めてカルヴァドスでフランベする。

## Biscuit Joconde ビスキュイ ジョコンド

150g	全卵
100g	粉糖
100g	皮付アーモンドプードル
30g	薄力粉
25g	無塩バター
190g	卵白
45g	グラニュー糖

- ① 粉糖、アーモンドプードル、全卵、薄力粉を合わせて泡立てる。
- ② 熱い溶かしバターを加え、グラニュー糖と合わせて固く泡立てた卵白を加え、混ぜ合わせる。
- ③ 60×40cmの天板あたり650gを計量する。
- ④ 230℃のコンベクションオーブンで約8分焼成する。

## Mousse Chocolat Blanc ムース ショコラ ブラン

10g	板ゼラチン
250g	牛乳
480g	カカオバニー ブランサタン29%
500g	生クリーム35%

- ① たっぶりの冷水でゼラチンをふやかす。
- ② 牛乳を沸騰させ、水気を切ったゼラチンを加える。
- ③ 細かく刻んだショコラに1/3を注ぎ、乳化し始めて滑らかで粘りと艶のある状態になるまでホイッパーで混ぜ合わせる。
- ④ このテクスチャーを保つように残りの②を合わせる。
- ⑤ ④が35～40℃になったら、泡立てた生クリームを加える。

## Masse Croustillante Caramel Fleur de Sel マス クルスティヤント キャラメルフルールドセル

360g マルグリット クロカン キャラメルフルールドセル

- ① 温度調整をして製品を好みのテクスチャーにする。

## Montage et Finition 組み立てと仕上げ

- ① フレキシバンREF1489プティガトー 半球型(直径42mm×深さ21mm)に絞り、ポワレド ポムをのせて急冷する。
- ② ビスキュイ ジョコンドを直径5cmのディスク状にカットしておく。
- ③ 刷毛でブランサタンをりんご型(直径7.3cm×高さ5.8cm)に塗る。
- ④ コーヒースプーンでりんご型の下部にクロカン キャラメルフルールドセルを入れ(型あたり30g)、急冷する。
- ⑤ 上部の型にムース ショコラ ブランを絞り、ビスキュイ ジョコンドのディスクをはめこみ、急冷する。
- ⑥ ムース ショコラ ブランを下部の型に絞り、ポム ポワレの半球を中央にはめこみ、冷蔵しておく。
- ⑦ 上部が固まったら完全に対称になるよう注意して下部と合わせ、急冷する。
- ⑧ 型から外し、赤くピストレがけする。(カカオバターとカカオバニー ブランサタン50/50の割合+脂溶性色素赤)
- ⑨ カカオバニー エキストラバター64%で茎を作り、コルネでマルグリットロイヤルミロワールヌートルのしずくを3滴飾る。