

Fusion Abricot

フュージョン アブリコ

直径18cm × 高さ4cmのアントルメ6台分



Biscuit Moelleux Noisette

ビスキュイ モワルー ノワゼット

240g	ヘーゼルナッツパウダー
285g	卵白
285g	マルグリット スタボリン(転化糖)
75g	粉糖
75g	薄力粉

- ①ヘーゼルナッツパウダーを、170℃のコンベクションオーブンで約10分ローストする。
- ②スタボリンを加え、卵白を泡立てる。
- ③粉糖、冷ました①、薄力粉を一緒にふるって丁寧に混ぜ合わせる。
- ④直径160mmのセルクルに流し(1個あたり160g)、170℃のコンベクションオーブンで約12分焼成する。

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

600g	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。

Meringue Italienne

ムラング イタリアンヌ

80g	水
240g	グラニュー糖
120g	卵白

- ①グラニュー糖と水を121℃に加熱する。
- ②並行して卵白を泡立てはじめ、ミキサーを回しながら②のシロップを注ぎ入れる。

Mousse Abricot

ムース アブリコ

10枚	板ゼラチン
1200g	レ ヴェルジェ ボワロン 冷凍ピューレ アブリコット
360g	ムラングイタリアンヌ
1080g	生クリーム35%

- ①たっぷりの冷水でゼラチンをふやかす。
- ②ピューレ アブリコットにあらかじめ水気を切って溶かしたゼラチンを加える。
- ③ムラングイタリアンヌを混ぜ、軽く泡立てた生クリームを加える。

Glaçage Orange

グラサージュ オランジュ

480g	マルグリット ロイヤルナップ
120g	水
1200g	マルグリット ロイヤルミロワールヌートル
適量	色粉(オレンジ)

- ①ロイヤルナップと水を沸騰させ、ロイヤルミロワールヌートルを加える。
- ②好みの色に色付けする。
- ③30~40℃で使用する。

Montage et Finition

組み立てと仕上げ

- ①焼成に使用したセルクルを付けたまま、ビスキュイ モワルー ノワゼットにクロカン キャラメルフルールドセル100gを塗る。
- ②急冷しセルクルから外す。
- ③直径180mm×高さ40mmのセルクルにビスキュイを置いて、ムース アブリコで覆う。
- ④急冷する。
- ⑤写真のようにカカオバリー エキストラビター64%で飾る。直径180mm×高さ40mmのアントルメ用には、ギッターシートにエキストラビターをのばし、40×9cmの長方形を6枚とり、対角線にカットする。アントルメよりも少し大きいバケツの中に置く。
- ⑥グラサージュ オランジュでアントルメ全体をコーティングする。
- ⑦デコールシヨコラ、フランベシナパージュを塗ったアブリコットを飾る。