

Gourmandise

# グルマンディーズ

ヴェリーヌ30個分



## Caramel Vanille

### キャラメル ヴァニージュ

500g	グラニュー糖
750g	生クリーム35%
1本	ヴァニラのさや
200g	無塩バター
適量	セルドゥゲランド フルードゥゲランド(初摘み塩)

- 1 グラニュー糖でキャラメルを作る。
- 2 並行して、生クリーム、ヴァニラのさやを加熱し、キャラメルに加えて色止めする。
- 3 バターとフルードゥゲランドを加える。

## Crème Mascarpone

### クレーム マスカルポーネ

1000g	マスカルポーネ
800g	生クリーム35%(1)
300g	粉糖
30g	レモン果汁
800g	生クリーム35%(2)
100g	アピディス ハチミツ フルールプランタニエール/春の花々

- 1 マスカルポーネを液状の生クリーム(1)で柔らかくする。
- 2 ふるった粉糖とレモン果汁を加え、ハチミツと合わせて、軽く泡立てた生クリーム(2)を混ぜる。

## Sablé Breton

### サブレ ブルトン

160g	卵黄
320g	グラニュー糖
450g	薄力粉
15g	ベーキングパウダー
5g	セルドゥゲランド フルードゥゲランド(初摘み塩)
320g	無塩バター

- 1 卵黄とグラニュー糖を泡立てる。
- 2 ふるった薄力粉とベーキングパウダー、フルードゥゲランドを加えボマード状のバターを混ぜて保管する。
- 3 0.5cmの厚さにのばし、約0.5×0.5cmの小さなキューブにカットする。
- 4 180℃の平窯で約10分焼成する。

## Gianduja

### ジャンドゥーヤ

200g	カカオバリー ラクテ38%
100g	カカオバリー プールド カカオ
1000g	カカオバリー プラリネアマンドノワゼット

- 1 ラクテとプールド カカオを溶かし、プラリネアマンドノワゼットを混ぜる。
- 2 ハンドブレンダーにかける。

## Plaque Décors Croquant

### ブラック デコール クロカン

1200g	マルグリット クロカン キャラメルフルールドセル
300g	カカオバリー ラクテ38%

- 1 ベーキングシートを敷いた天板にクロカン キャラメルフルールドセルを塗って、一瞬急冷する。
- 2 ラクテを塗る。(飾り用に垂直に立たせて使用できるように、冷蔵庫で保管する。)

## Montage et Finition

### 組み立てと仕上げ

- 1 ヴェリーヌの底にキャラメル ヴァニージュ約50gを流し、急冷する。クレーム マスカルポーネを3/4まで絞る。
- 2 写真のようにサブレ ブルトンのキューブ、ジャンドゥーヤのコポー、砕いたブラック デコール クロカンを飾る。

  
**Marguerite**  
parce que votre art exige le meilleur