

Hasard Gourmand

# アザール グルマン

一辺10cmのキューブ6個分



*Biscuit Moelleux Amande Noisette*

## ビスキュイ モワルー アマンドノワゼット

200g	皮付アーモンドプードル
150g	皮無ヘーゼルナッツパウダー
550g	卵白
230g	マルグリット スタボリン(転化糖)
120g	薄力粉
100g	グラニュー糖

- ①アーモンドプードルとヘーゼルナッツパウダーを170℃のコンベクションオープンで約10分ローストし、冷ます。
- ②卵白とスタボリンを泡立てる。
- ③①とふるった薄力粉、グラニュー糖を丁寧に合わせる。
- ④ベーキングシートを敷いた60×40cmの天板にのぼす。
- ⑤170℃のコンベクションオープンで約15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

800g	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。

*Compotée Banane/Passion*

## コンポテ バナーヌ/パッション

1000g	レ ヴェルジェ ポワロン 冷凍ピューレ バナナ
150g	レモン果汁
10本	バナナ(フレッシュ)
5個	パッションフルーツ(フレッシュ)

- ①全ての材料をごく弱火で煮立たせる。

*Mousse Sucrée/Salée*

## ムース シュクレ/サレ

20g	板ゼラチン
100g	水
300g	グラニュー糖
180g	殺菌卵黄
800g	チーズスプレッド
70g	粉糖
1000g	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パートポンプを仕込む：グラニュー糖と水を121℃まで加熱し殺菌卵黄に注ぐ。
- ③高速で泡立てる。
- ④パートポンプがまだ熱いうちに、水気を切ったゼラチンを加え混ぜる。
- ⑤ふるった粉糖と混ぜておいたチーズスプレッドを加える。
- ⑥軽く泡立てた生クリームを加え、丁寧に混ぜ合わせる。

*Montage et Finition*

## 組み立てと仕上げ

- ①ビスキュイ モワルー アマンドノワゼットを半分カットして半分にクロカン キャラメルフルールドセルを塗り、急冷する。
- ②残り半分を9×9cmの正方形にカットする。
- ③クロカンの上にコンポテ バナーヌ パッションを広げ、急冷して9×9cmの正方形にカットする。
- ④1辺10cmのキューブ型の底にマス クルスティヤント キャラメルとコンポテバナーヌ/パッションを塗ったビスキュイを置く。
- ⑤ムースシュクレ/サレとビスキュイ モワルー アマンド ノワゼットを交互に入れ(1台につき3層)、急冷する。
- ⑥バタークリーム(配合外)でアントルメを覆う。
- ⑦白く着色したパートダイヤモンド33%で覆う。
- ⑧黒く着色したパートダイヤモンド33%で飾って、さいころ模様にする。

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