

Sagwan サグワン

60×40×4.5cmのカードル1台分



Biscuit Moelleux Noisette

ビスキュイ モワルー ノワゼット

335g	皮無ヘーゼルナッツパウダー
400g	卵白
400g	マルグリット スタボリン(転化糖)
105g	粉糖
105g	薄力粉

- 170℃のコンベクションオーブンでヘーゼルナッツパウダーを約10分ローストする。
- 卵白とスタボリンを泡立てる。
- 粉糖、冷ました①を加えて丁寧に混ぜ合わせ、ふるった薄力粉を加える。
- 60×40cmのカードルに流し、170℃のコンベクションオーブンで約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

1000g	マルグリット クロカン キャラメルフルールドセル
-------	--------------------------

- 温度調整をして製品を好みのテクスチャーにする。

Crèmeux à la Fève de Tonka

クレムー アラ フェーヴ ドトンカ

700g	生クリーム35%
80g	グラニュー糖
8個	トンカ豆
150g	殺菌卵黄
500g	カカオバリー ラクテ38%

- 生クリーム、グラニュー糖、刻んだトンカ豆を沸騰させる。
- ラップをして10分間香りを抽出させる。
- ②を濾して沸騰させ、卵黄を加える。
- 細かく刻んだラクテに注ぎ、ハンドブレンダーにかける。

Mousse à la Fève de Tonka

ムース アラ フェーヴ ドトンカ

1400g	生クリーム35%(1)
45g	トンカ豆
270g	グラニュー糖
30g	板ゼラチン
1150g	生クリーム35%(2)

- たっぷりの冷水でゼラチンをふやかす。
- 生クリーム(1)、グラニュー糖、細かく刻んだトンカ豆を沸騰させる。
- ラップをして30分間香りを抽出させる。
- ③を濾して50℃まで加熱し、グラニュー糖と水気を切ったゼラチンを加える。
- 20℃まで冷却して、軽く泡立てた生クリーム(2)を丁寧に混ぜ合わせる。

Montage et Finition

組み立てと仕上げ

- 焼成用カードルをつけたまま、冷めたビスキュイ 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を塗る。
- 急冷し、クレムー アラ フェーヴ ドトンカを流して再度急冷する。
- フレキシパン REF1097 メダル型(直径28mm、深さ8mm)の上に60×40×4.5cmのカードルを置く。
- 逆さ仕込みで組み立てる。薄くムース アラ フェーヴ ドトンカを流し、急冷し、カードルとフレキシパンを接着する。
- 残りのムースを流し、ビスキュイ モワルー ノワゼットのをせ(下側にクレムー)、急冷する。
- アントルメの大きさに応じて、ラクテで帯と2×2cmの正方形をとる。
- 白でアントルメをピストレがけする(ブランサタンとカカオバターが50:50)
- 写真のように周囲にショコラの帯を貼り付け、正方形のショコラを上部に飾る。



日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F

TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

202103