



# ムース ミラベル ラヴァンド

作成者：石黒啓太

## 1. ムース ミラベル

378g	ボワロン 冷凍ピューレ ミラベル
24g	レモン果汁
30g	グラニュー糖A
15g	ミラベルリキュール
13.5g	板ゼラチン(シルバー)
60g	卵白
120g	グラニュー糖B
36g	水
399g	泡立てた生クリーム(35%)

- ①ピューレミラベルにレモン果汁、グラニュー糖Aを混ぜ合わせる。
- ②卵白、グラニュー糖B、水でイタリアンメレンゲを作る。
- ③①の一部に分量外の水でもどしたゼラチンを加え、温めて溶かす。
- ④③を残りの①と混ぜあわせる。
- ⑤泡立てた生クリームに②と④、ミラベルリキュールを混ぜ合わせる。
- ⑥型に流し、冷凍庫で固める。

## 2. ジュレ ミラベル

320g	ボワロン 冷凍ピューレ ミラベル
70g	グラニュー糖
4.6g	板ゼラチン(シルバー)
10g	ミラベルリキュール

- ①ミラベルピューレにグラニュー糖を混ぜ合わせる。
- ①の一部に分量外の水でもどしたゼラチンを加え、温めて溶かす。
- ②を残りの①と混ぜあわせ、ミラベルリキュールを加える。
- ④型に流し、冷凍庫で固める。

## 3. ムース ヤオルト ラヴァンド

71g	クリームチーズ
90g	グラニュー糖
23g	レモン果汁
315g	ヨーグルト
10.3g	板ゼラチン(シルバー)
301g	* クレームフエッテ(ラベンダー)

- ①①クリームチーズにグラニュー糖、ヨーグルトを混ぜ合わせる。
- ②レモン果汁に分量外の水でもどしたゼラチンを加え、温めて溶かす。
- ③①と②を混ぜ合わせる。
- ④クレームフエッテ(ラベンダー)と③を混ぜ合わせる。
- ⑤型に流し、中心に固めておいたジュレミラベルを入れる。
- ⑥ビスキュイで蓋をして冷凍庫で固める。

\* クレームフエッテ(ラベンダー)  
500g 生クリーム(35%)  
3g ラベンダー

生クリームを沸騰させる。ラベンダーを加えて5分間アンフィゼして香りを移す。一晚冷蔵庫で休ませてから使用する。  
(5分以上アンフィゼすると苦みやえぐみが出るので注意)

## 4. グラサージュ ショコラ

200g	バリー ビストール ゼフィール
100g	バリー パータグラッセ イヴォワール
40g	サラダ油
適量	IBC パワーフラワー イエロー
適量	IBC パワーフラワー レッド

全てを混ぜ合わせる。

## 5. ビスキュイ ジョコンド \*6mm厚(パール使用)

140g	全卵
100g	アーモンドプードル
83g	粉糖
9g	マルグリット スタボリン
32g	薄力粉
90g	卵白
18g	グラニュー糖
18g	バター

- ①全卵、アーモンドプードル、粉糖、転化糖をミキサーで泡立てる。
- ②卵白とグラニュー糖をミキサーで泡立てる。
- ③①と②、薄力粉を混ぜ合わせる。
- ④温めたバターを加える。
- ⑤6mm厚のパールを使用して生地をのばし、焼成する。

## 6. 飾りショコラ

適量	バリー ビストール ゼフィール
適量	IBC パワーフラワー イエロー

## 7. パートシュクレ(2mm厚)

2mm厚にのばし、焼成する。

## 8. クレームシャンティ(8%加糖)

モンタージュ

固めておいたムースヨーグルトラベンダーを型から外し、グラサージュにくぐらせパートシュクレの上に乗せる。その上にムースミラベルに乗せる。クレームシャンティと飾りショコラを盛り付ける。

