

La Longueur Orange Noisette et Cointreau

ラ ロンゲー オランジュ ノワゼット コアントロー

6～8 名分のガトー・ド・ヴォワイヤージュ 6 本分

Biscuit Noisette ビスキュイ ノワゼット

beurre pommade	バター (ポマード状)	95g
sucres cassonade	 サンルイシュクル カソナード	70g
jaunes d'œufs	卵黄	95g
farine	小麦粉	40g
poudre de noisette	ヘーゼルナッツパウダー	150g
blancs d'œufs	卵白	135g
sucres cassonade	 サンルイシュクル カソナード	60g
Poids total	合計	645g



- ①ポマード状のバター、カソナード、卵黄をミキサーで滑らかになるまで混ぜる。
- ②粉類を合わせる。
- ③卵白にカソナードを加えて泡立て、②に合わせる。
- ④ドウマール シルパットに 28x35 cm のカードルを置き、生地を伸ばす。
- ⑤170°C のコンベクションオーブンで 15 分程度焼成し、焼きあがったらすぐにグリルに移す。

Biscuit Pain de Gènes Orange ビスキュイ パン ド ジェンヌ オランジュ joo0

pâte d'amande 50%	パートダマンド 52%	300g
œufs entiers	全卵	210g
farine	小麦粉(中力粉)	35g
fécule	片栗粉	35g
beurre fondu à 45°C	溶かしバター (45°C)	90g
zests d'orange	オレンジゼスト	2 個分
Cointreau 54%	 コアントロー 54°	20g
Poids total	合計	690g

- ①常温のパートダマンドをビーターを付けたミキサーにかけ、全卵を少しずつ加えて柔ら

かくする。

②ホイッパーに変えて、中速で数分泡立てる。

③合わせてふるった粉類を加え、最後にオレンジゼスト、コアントローと共に、熱い溶かしバターを混ぜる。

④シルパットに 28x35 cmのカードルを置き、生地を流す。

⑤170°Cのコンベクションオーブンで 15 分程度焼成し、焼きあがったらすぐにグリルに移す。

Ganache Orange ガナッシュ オランジュ

purée d'orange	 boiron ボワロン	ピューレ オレンジサンギーヌ	200g
glucose		水あめ	40g
chocolat blanc zephyr	 BARRY	カカオバリー ピストールゼフィール 34%	400g
beurre du cacao		カカオバリー ブールドカカオ	25g
Cointreau 54%	 REMY COINTREAU	コアントロー54°	10g

Poids total	合計	675g
-------------	----	------

①ピューレを 60°Cに温め、水あめを加え溶かす。

②チョコレートとカカオバターを熱くならないように溶かし、ピューレを加える。

③バーミックスで乳化させ、コアントローを加えてさらにバーミックスで混ぜる。

④冷蔵庫で結晶化を早める。

Sirop d'imbibage シロ アンビバージュ

purée d'orange	 boiron ボワロン	ピューレ オレンジサンギーヌ	250g
sucres semoule		グラニュー糖	
			200g
Cointreau 54%	 REMY COINTREAU	コアントロー54°	
			30g

Poids total	合計
-------------	----

480g

①ピューレを少し温めて、グラニュー糖を溶かす。

②コアントローを加える。

Glaçage Ivoire グラッサージュ イヴォワール

chocolat blanc Zéphyr		カカオバリー ピストールゼフィール 34%	500g
huile de pépin de raisin		グレープシードオイル	140g

Poids total	合計	640g
-------------	----	------

- ①チョコレートとオイルを合わせて 40°C に溶かし、よく混ぜる。
- ②28°C で使用する。

Montage et Finition 組み立てと仕上げ

- ①2 種のビスキュイを控えめにアンビベし、15 分くらいショックフリーザーに入れる。
- ②ショックフリーザーから出したら、それぞれの生地の長い辺を 2 等分し、27x17 cm の長方形を作る。
- ③ガナッシュ オランジュを薄く塗って、27x17 cm の生地が 4 層になるように、生地が互い違いになるように重ねる。
- ④最低 30 分、ショックフリーザーで冷やし固め、幅 4 cm 長さ 17 cm の長方形にカットする。
(6 本取れる)
- ⑤スライスをそれぞれ縦方向に倒し、表面にナパーージュを上掛けし、下部 2 cm 程グラッサージュ イヴォワールに浸す。
- ⑥細くカットしたオレンジピールとローストして砕いたヘーゼルナッツを飾る。