

L'Aubenas

ロブナ

φ 18 cm高さ 4 cmのアントルメ 3 台分

Biscuit Marron Moelleux	ビスキュイ マロン モワルー	
beurre pommade	バター (ポマード状)	100g
sucres semoule	グラニュー糖	30g
Staboline	マルグリット スタボリン	20g
pâte de marron	サバトン マロンペースト	110g
crème fleurette	生クリーム 35%	30g
jaunes d'œufs	卵黄	100g
farine	小麦粉(中力粉)	40g
levure chimique	ベーキングパウダー	6g
blancs d'œufs	卵白	80g
sucres semoule	グラニュー糖	20g
Poids total	合計	536g



- ①ビーターを付けたミキサーでポマード状のバター、グラニュー糖、スタボリン、マロンペーストを混ぜ合わせる。
- ②生クリーム、卵黄の順に加え、BP と一緒にふるった粉も合わせる。
- ③卵白にグラニュー糖を加えて泡立て、先の生地にごムベラで丁寧に混ぜる。
- ④シルパットに φ 16 cmのセルクルを置き、各セルクルに 170g ずつ生地を流す。
- ⑤170°Cのコンベクションオーブンで 14 分程度焼成する。
- ⑥焼き上がり、粗熱が取れたら、セルクルをはめたまま冷凍庫で冷やし固める。

Compotée Cassis コンポテ カシス

purée cassis	 ボワロン ピューレカシス	200g
purée mûre	 ボワロン ピューレミュール	100g
sucres semoule	グラニュー糖	25g
pectin NH	ペクチン NH	5g
mass gélatine	マスゼラチン (ゼラチン 200bloom を 6 倍の水でふやかしたもの)	28g
Poids total	合計	355g

- ①鍋を火にかける前にピューレ 2 種とグラニュー糖、ペクチンを入れて混ぜる。
- ②火にかけ、沸騰したらマスゼラチンを加え溶かす。
- ③ビスキュイ マロン モワルーの上に 100g ずつ流し、冷凍庫で冷やし固める。

Crème Légère Vanille/Rhum Mt. Gay クレーム レジェール ヴァニーク ラム

crème fleurette	生クリーム 35%	200g
sucré glace	粉糖	22g
Rhum Mt. Gay	 マウントゲイラム 55°	20g
gousse de vanille	ヴァニラビーンズ	1 本
mass gélatine	マスゼラチン	14g
mascarpone	マスカルポーネ	55g
Poids total	合計	307g

- ①鍋に生クリームと粉糖を入れて温め、裂いて中身を掻き出したヴァニラビーンズを入れて香りを煮出す。
- ②マスゼラチンとラム酒を加え、冷やしてからマスカルポーネを加える。
- ③冷蔵庫に入れ、5°Cまでしっかり冷やしてから、ホイッパーを付けたミキサーで泡立てる。
- ④冷凍したセルクルのコンポテ カシスの上に 100g ずつ流し、再度冷凍する。

Base Marron バーズ マロン

lait	牛乳	150g
jaune d'œufs	卵黄	80g
masse gélatine	マスゼラチン	63g
pâte de marron	 サバトン マロンペースト	470g
crème de marron	 サバトン マロンクリーム	220g
Rhum Mt. Gay	 マウントゲイラム 55°	20g
Poids Total	合計	1000g

- ①手鍋に牛乳を温め、卵黄に注いで、85°Cに炊き上げる。
- ②マスゼラチンを加え、その他の材料に注いだら、バーミックスで乳化させる。
- ③冷まし、ムース マロンとデコレーション用に保管する。

Mousse Marron ムースマロン

masse de base marron	バーズ マロン	1000g
mass gélatine	マスゼラチン	70g
crème fleurette	生クリーム 35%	340g
Rhum Mt. Gay	 マウントゲイラム 55°	40g
Poids Total	合計	1450g

- ①バーズ マロンに溶かしたマスゼラチンを加える。
- ②泡立てた生クリームとラムを合わせる。

Glaçage Chocolat Miroir Lactée グラッサージュ ショコラ ミロワール ラクテ

eau	水	150g
glucose	水あめ	300g
sucré semoule	グラニュー糖	300g
lait concentré sucré	コンデンスミルク	200g
mass gélatine	マスゼラチン	140g
couverture Lactée 38%	 カカオバリー ラクテ 38%	300g
Poids Total	合計	1401g

- ①鍋に水、グラニュー糖、水あめを入れて、103°Cまで煮詰める。
- ②マスゼラチンとコンデンスミルクを混ぜ、チョコレートに注ぐ。
- ③冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ④翌日以降、一度 40°Cまで温め、30-35°Cで使用する。

Montage et Finition 組み立てと仕上げ

- ①逆さ仕込みにする。天板にギターシートを敷き、φ18 cmのセルクルを載せる。
- ②ムース マロンを 300g ずつ流し、冷凍したビスキュイ マロン、コンポテ カシス、クレームレジェールを中心にはめ込み、冷凍庫で冷やし固める。
- ③アントルメをセルクルから外し、グラッサージュ ショコラを上掛けする。
- ④ムース マロンの残りをモンブラン用の口金でアントルメの上面に絞る。
- ⑤マロン コンフィと金箔を載せても良い。