

## Tartelette Brownie Pecan Chantilly Banane

### タルトレット ブラウニー ペカン シャンティ バナーヌ

φ 8 cmのタルトレット 12 個分

#### Biscuit Brownies ビスキュイ ブラウニー

beurre	バター	110g
chocolat noire Inaya	 カカオバリー イナヤ 65%	70g
œufs	全卵	100g
sucres semoule	グラニュー糖	125g
farine	小麦粉(中力粉)	60g
noix de pécan concassées	ピーカンナッツ (刻み)	100g
Poids total	合計	565g



- ①ビーターを付けたミキサーで、バターを泡立てないように注意し、均一に柔らかくする。
- ②ミキサーを回しながら、45°Cに溶かしたチョコレートを加える。
- ③ゴムベラでグラニュー糖と全卵を混ぜ、最後に小麦粉と大きめに刻んだナッツを加える。
- ④LRN タルト シェル ラウンド 大バニラに絞り、170°Cのコンベクションオーブンで6～8分ほど焼成する。
- ⑤焼きあがったらシャンティ バナーヌを絞れるようにしっかりと冷ます。

#### Chantilly Banane シャンティ バナーヌ

purée banane	 ボワロン ピューレ バナナ	240g
masse gélatine	マスゼラチン	42g
chocolat blanc zephyz	 カカオバリー ピストール ゼフィール 34%	70g
crème fleurette	生クリーム 35%	335g
Poids total	合計	687g

- ①バナナピューレを温め、マスゼラチンを加え溶かし、チョコレートに注ぐ。
- ②冷たい生クリームを加え、冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ③ミキサーで泡立て、すぐに使用する。ドゥマール フレキシパンオリジン FP1489 半球型に絞り、冷凍庫で冷やし固める。
- ④残りはトゥルビヨン (渦) 状に絞るためにとっておく。

### **Montage et Finition** 組み立てと仕上げ

- ①焼きあがったタルトレットに  $\phi 8$  cmのチョコレートのディスクを載せる。
- ②回転台を使って、平口金を付けた絞り袋でトゥルビヨン状に絞る。
- ③線状のショコラノワール2本とキャラメリゼしたヘーゼルナッツを飾る。