

Tartelette Chocolat Orange Plant base

タルトレット ショコラ オランジュ プラントベース

φ 70 mmのプティガトー12個分

Croustillant Feuillantine	クルスティヤン	フィヤンティース		
chocolat Alunga 41%		カカオバリー	アルンガ カカオ 41%	100g
praliné noisette		カカオバリー	プラリネ ノワゼット	200g
pailleté feuillantine		カカオバリー	パユテ フォユティース	60g
Poids total	合計			360g

- ①チョコレートを溶かし、他の材料を混ぜる。
- ②LRN ヴィーガンタルトシェル φ 70 mmに各 20g ずつ塗り広げる。

Marmelade Orange	マルムラード	オランジュ		
orange en quartiers		オレンジ(カルティエ)	300g	
purée de citron jaune		ボワロン	ピューレシトロンジヨンス	20g
glucose atomisé		粉末水あめ		25g
cassonade		サンルイシュクル	カソナード	25g
pectine NH		ペクチン NH		5g
mass gélatine		マスゼラチン		7g
purée d'orange		ボワロン	ピューレ オレンジサンギーヌ	50g
Cointreau 54%		コアントロー	54°	25g
Poids total	合計			432g

- ①オレンジをしっかりと洗い、オレンジのカルティエをとり、お湯で3回ブランシールし、苦みを落とす。
- ②レモンピューレにオレンジのカルティエ、粉末水あめ、カソナードとペクチンを合わせたもの加え、火にかける。
- ④沸騰したら、マスゼラチン、ピューレ、コアントローを加え、バーミックスで混ぜる。
- ⑤モンタージュ用に保管する。

Crème Ganache Chocolat Plant base クレーム ガナッシュ ショコラプラントベース

Lait d'amande	アーモンドミルク	260g
Glucose	水あめ	40g
Staboline	転化糖	40g
Chocolat Evocao	 カカオバリー エヴォカオ 72%	240g
Beurre Soja	豆乳バター	50g
Poids total	合計	630g

- ①アーモンドミルク、水あめ、転化糖を沸騰させ、チョコレートに注ぐ。
- ②バーミックスでしっかり乳化させたら豆乳バターを加える。
- ③モンタージュ用に保管する。

Montage et Finition 組み立てと仕上げ

- ①LRN ヴィーガン タルト シェルにクルスティヤンを 2 mm厚に伸ばし、冷蔵庫で冷やし固める。
- ②オレンジマーマレードを 3 mm厚に塗り広げる。
- ③ガナッシュを流し、冷凍庫で冷やし固める。
- ④ヘーゼルナッツをローストし砕いたものを各タルトシェルに乗せ、エヴォカオの薄いディスクを重ねる。
- ⑤ヘーゼルナッツの形が出るようにチョコレートをヒートガンで温めて溶かす。
- ⑥刷毛で金粉を塗り広げる。

