

Tartelette Saint Honoré Caramel Tatin

タルトレット サントノレ キャラメル タタン

φ 8 cm プティガトー 15 個分

Pâte à Choux パータシュー

lait entier	牛乳	225g
sel	塩	5g
sucres semoule	グラニュー糖	5g
beurre	バター	100g
farine	小麦粉(中力粉)	150g
oeufs	全卵	260g
lait entier	牛乳	225g



Poids total 合計 770g

- ①鍋に牛乳、塩、グラニュー糖、バターを入れて沸騰させる。
- ②火からおろし、ふるった小麦粉を加え混ぜ、再度火にかけて水分を飛ばす。
- ③卵を加え、様子を見ながら温めた牛乳を加える。
- ④10 番の口金で飾り用のプチシューを絞る。
- ⑤滑らかに仕上げるため、シュー生地の上に溶かしバターを塗る。

Compotée Pomme Tatin コンポテ ポム タタン

pommes cubes	リンゴ角切り	750g
pâte de caramel	キャラメルペースト	90g
purée pomme verte 	ボワロン ピューレポムベルト	100g
cassonade 	サンルイシュクル カソナード	30g
gousse de vanille	ヴァニラビーンズ	2 本
mass gélatine	マスゼラチン	42g

Poids total 合計 886g

- ①鍋にダイスカットしたリンゴ、キャラメルペースト、カソナード、ヴァニラビーンズを入れ、火にかける。
- ②10-15 分ほど弱火で煮詰めたら、ピューレを加え、2 分さらに火を入れ、マスゼラチンを加え溶かす。
- ③モンタージュ用に冷蔵庫で保管する。

Ganache Montée Chocolat Lactée Caramel ガナッシュ モンテ ラクテ キャラメル

crème fleurette	生クリーム 35%	500g
gousse de vanille	ヴァニラビーンズ	1 本
chocolat lactée caramel	 カカオバリー ゼフィールキャラメル	175g
mass gélatine	マスゼラチン	42g

Poids total 合計 703g

- ①生クリームに裂いて中身を掻き出したヴァニラビーンズを加え、70℃に温める。
- ②シノワで濾しながら、チョコレートとマスゼラチンに注ぐ。
- ③1 分間バーミックスで混ぜ、4℃の冷蔵庫で寝かせる。
- ④ホイッパーを付けたミキサーでクレーム シャンティ状に泡立てる。

Glaçage Miroir Caramel グラッサージュ ミロワール キャラメル

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
chocolat Lactée caramel	 カカオバリー ゼフィールキャラメル	300g

Poids Total 合計 1401g

- ①手鍋に水、グラニュー糖、水あめを入れて、103℃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℃まで温め、30-35℃で使用する。

Montage et Finition 組み立てと仕上げ

- ①LRN ミルフィーユ タルト シェル ラウンド大にナパージュを塗り、全体にローストしたヘーゼルナッツパウダーをまぶす。
- ②中心にコンポテ ポム タタンを入れ、一度冷凍庫で冷やし固める。
- ③プチシュにガナッシュモンテを絞り、表面にグラッサージュ キャラメルを上掛けする。
- ④タルトにプチシュを 3 個置き、中心にガナッシュモンテを絞る。
- ⑤ショコラオレのディスクを載せ、プチシュをもう一つ置き、金箔で仕上げる。