

## Design Melba

### デザイン メルバ

プチガトー15 個分

#### Meringue Croquante ムラング クロカント

|                |         |      |
|----------------|---------|------|
| blancs d'œufs  | 卵白      | 120g |
| sucres semoule | グラニュー糖  | 120g |
| sucres glace   | 粉糖      | 120g |
| amidon de maïs | コーンスターチ | 10g  |
| Poids total    | 合計      | 370g |



- ①フレンチメレンゲを作る。
- ②フレキシバン オリジン FP1489 半球型の裏側に 15 番の丸口金で絞る。
- ③100℃のコンベクションオーブンで 30 分、その後 80℃で 1 時間焼成する。
- ④密封して保管する。

#### Enrobage Chocolat Blanc

|                       |                       |      |
|-----------------------|-----------------------|------|
| chocolat blanc Zéphyr | アンロバージュ ショコラ ブラン      |      |
| beurre de cacao       | カカオバリー ピストールゼフィール 34% | 500g |
| colorant rouge        | カカオバリー プールドカカオ        | 300g |
|                       | MoNA LISA モナリザ 色粉 レッド | 適量   |
| Poids total           | 合計                    | 800g |

- ①すべての材料を溶かし、40℃に調整し、バーミックスで均一に混ぜる。
- ②25℃で使用する。

#### Géliné de Groseille ジェリフィエ ドゥ グロゼイユ

|                    |                        |      |
|--------------------|------------------------|------|
| purée de groseille | boiron ボワロン ピューレ グロゼイユ | 250g |
| sucres semoule     | グラニュー糖                 | 25g  |
| amidon de maïs     | コーンスターチ                | 10g  |
| Masse gélatine     | マスゼラチン                 | 14g  |
| Poids total        | 合計                     | 285g |

- ①手鍋にピューレを入れ、40℃に温める。
- ②コーンスターチとグラニュー糖をすり混ぜてピューレに加え、しっかり沸騰させる。

③ドゥマール フレキシパン オリジン FP1489 半球型に流し、冷凍庫で冷やし固める。

### Compotée de Pêches Poêlée コンポテ ド ペッシュ ポワレ

|                      |                                                                                                       |      |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| oreillons d'abricots | アプリコット半割                                                                                              | 250g |
| purée pêche de vigne |  ボワロン ピューレ ペッシュサンギース | 150g |
| sucres cassonade     |  サンルイシュクル カソナード      | 15g  |
| amidon de maïs       | コーンスターチ                                                                                               | 10g  |
| masse gélatine       | マスゼラチン                                                                                                | 14g  |
| Poids total          | 合計                                                                                                    | 439g |

①ダイスカットしたアプリコットをポワレする。

②ピューレを加え、さらにコーンスターチとカソナードを混ぜたものを合わせ、しっかりと沸騰させる。

③火からおろし、マスゼラチンを加えて溶かし、フレキシパンオリジン FP1489 半球型に流し、冷凍庫で冷やし固める。

### Ganache Montée Vanille

### ガナッシュ モンテ ヴァニージュ

|                       |                                                                                                           |      |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Crème fleurette       | 生クリーム 35%                                                                                                 | 500g |
| Chocolat blanc zéphyr |  カカオバリー ピストールゼフィール 34% | 150g |
| Gousse de vanille     | ヴァニラビーンズ                                                                                                  | 1 本  |
| Mass gélatine         | マスゼラチン                                                                                                    | 14g  |
| Poids total           | 合計                                                                                                        | 664g |

①鍋で生クリームを沸騰させ、裂いて掻き出したヴァニラビーンズを加え香りを抽出させる。

②生クリームを再度沸騰させ、チョコレートに注ぎ、マスゼラチンも加え溶かし、バーミックスで乳化させる。

③4°Cの冷蔵庫で 24 時間寝かせる。翌日ミキサーで適度な硬さに泡立てる。

### Montage et Finition 組み立てと仕上げ

①メレンゲをテンパリングしたアンロバージュ ショコラ ブランに浸し、ココナッツファインをまぶす。

②冷凍したコンポテ ペッシュのドームを埋め込み、その上にグロゼージュのドームをのせ、ミニサントノレの口金でガナッシュ モンテを絞る。