

La Paris-Brest Revisité au St. Remy

パリブレスト ルビジテ サンレミー

4 人分 3 台とプティガトー10 個分

Pâte   Choux パータシュー

lait entier	牛乳	250g
eau	水	250g
sel	塩	10g
sucres semoule	グラニュー糖	20g
beurre	バター	220g
farine	小麦粉(中力粉)	280g
�ufs	全卵	520g
lait entier	牛乳	20g
Poids total	合計	770g



-  鍋に牛乳、水、塩、グラニュー糖、バターを入れて沸騰させる。
-  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。
-  ミキサーボールに移し、ビーターで混ぜながら卵を加え、必要なら温めた牛乳を加える。
-  10 番の口金で、バターを塗った $\phi 20$ cmのセルクルの内側にク ロンヌ (円) を 3 個絞る。
-   $\phi 18$ cm、 $\phi 15$ cmのク ロンヌをそれぞれ一つ、その上に $\phi 16$ cmを一つ絞る。
-  さらにパリプレストの中心に入れるための $\phi 15$ cmのク ロンヌを一つ絞る。
-  残りの生地でプティガトー用に $\phi 7$ cmのク ロンヌを 10 個絞る。
-  生地の上にアーモンドスライスとパールシュガーを散らし、170 Cのコンベクションオーブンで 40 分程度焼成する。
-  焼成後すぐにグリルに移して完全に冷ます。
-  この配合では必要以上の生地が出来てしまうが、少量での仕込みはできないため、残りの生地で飾り用のプチシューを作ると良い。

Cr meux Chocolat Caramel et St. Remy クレ   ショコラ キャラメル サンレミー

lait entier	牛乳	165g
glucose	水あめ	10g
chocolat lacté caramel	カカオバリー ゼフィ�ルキャラメル 34%	300g

pâte de noisette		カカオバリー パート ノワゼット	110g
crème fleurette		生クリーム 35%	300g
St. Remy 60%		サンレミー ブランデー60°	35g
Poids total		合計	920g

- ①鍋で牛乳と水あめを温め、チョコレートとパート ド ノワゼットに注ぐ。
- ②冷たい生クリームとブランデーを合わせ、冷蔵庫で寝かせる。
- ③モンタージュ時にホイッパーで泡立てる。

Crème Légère Praliné Noisette クレーム レジェール プラリネ ノワゼット

crème fleurette		生クリーム 35%	500g
sucres semoule		グラニュー糖	150g
mass gélatine		マスゼラチン	100g
praliné noisette		カカオバリー プラリネ ノワゼット	230g
pâte de noisette		カカオバリー パート ノワゼット	80g
crème fleurette		生クリーム 35%	500g
mascarpone		マスカルポーネ	450g
Poids total		合計	2010g

- ①鍋に生クリームとグラニュー糖を入れ温め、マスゼラチンを加え溶かす。
- ②プラリネノワゼットとパートドノワゼットに注ぎ、バーミックスで混ぜる。
- ③生クリームとマスカルポーネを加え、再度バーミックスでしっかり乳化させる。
- ④6°Cの冷蔵庫で24時間寝かせる。
- ⑤ホイッパーを付けたミキサーで泡立て、すぐに絞る。

Noisette Caramélisées ノワゼット キャラメリゼ

noisette		ヘーゼルナッツ (皮なし)	150g
sucres semoule		グラニュー糖	90g
eau		水	30g
Poids total		合計	270g

- ①グラニュー糖に水を加えて、115°Cまで煮詰める。
- ②ヘーゼルナッツを入れて混ぜ、サブレ状にし、さらにキャラメリゼする。

- ③ドゥマール シルパットになるべく大きく広げて冷ます。
- ④大きめに砕き、密封容器で保存する。

Confit Yuzu コンフィ ユズ

purée yuzu	ゆず果汁	220g
sucres semoule	グラニュー糖	60g
pectine NH	ペクチン NH	2g
mass gélatine	マスゼラチン	14g
Poids total	合計	298g

- ①手鍋にゆず果汁を入れ、グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせたものを少しずつ加えて混ぜる。
- ②火にかけて沸騰したら、マスゼラチンを加える。
- ③ステンレスのバットに流し、モンタージュ用に保存する。

Montage et Finition 組み立てと仕上げ

- ①パリブレスト生地を半分にカットし、底生地に 14 番の星口金でクレーム・レジェール・プラリネを絞る。
- ②ノワゼット キャラメリゼを散らし、その上にクレーム・ショコラ キャラメルを充填したパータシュを載せる。
- ③小さな口金でクレーム・ショコラ キャラメルと少量のコンフィ ユズを絞る。
- ④全体にクレーム・レジェール・プラリネを絞り、プードルデコールを振りかける。
- ⑤飾りにヘーゼルナッツをクレーム・レジェールで接着し、コンフィ ユズも少し絞る。