



chocolat lait au the earl grey et orange amer

ショコラ レ オ テ アールグレイ エ オランジュ アメール

φ18cm セルクル 2 台分

ムース アールグレイ

牛乳	600g	1. 紅茶をアンフゼシ、500g 分計量しておく。
アールグレイティー	50g	2. 85°Cでアングレーズソースを仕込み、漉してからミルクチョコレートに注ぎ入れる。
卵黄	100g	3. 人肌まで冷ましたら、泡立てた生クリームを加える。
グラニュー糖	30g	
ゼラチン	4g	
● バリーラクテ (カカオ 38%)	1200g	
生クリーム 35%(泡立てた)	1000g	

チョコレート ビスキュイ

卵黄	200g	1. 卵黄とグラニュー糖①を泡立て、最後に転化糖を加える。
グラニュー糖①	115g	2. 薄力粉とカカオパウダーを合わせてふるっておく。
薄力粉	85g	3. 卵黄とグラニュー糖②を泡立ててメレンゲを作り、1に加える。
● バリーカカオパウダープランアローム	40g	4. ふるっておいた粉と溶かしバターを加える。
溶かしバター	55g	5. 180°Cのオーブンで焼成する。
卵白	180g	
グラニュー糖②	40g	
● スタボリン(転化糖)	45g	

クルスティヤン ノワゼット

● バリーラクテ(38%)	150g	1. チョコレートを 45°Cの湯煎で溶かす。
● バリーパートノワゼット	170g	2. パートノワゼット、パユテフォユティーヌを順に加える。
● バリーパユテフォユティーヌ	115g	

ジュレ オランジュ アメール

● ピューレ オレンジ エ オレンジアメール	175g	1. ピューレの 1/3 量を鍋で温めて、グラニュー糖とふやかしたゼラチンを入れる。
グラニュー糖	10g	2. 残りのピューレと合わせる。
ゼラチン	4g	

バニラ クレーム ブリュレ

生クリーム 35%	250g	1. 生クリームとバニラを鍋に入れて沸騰させたら、グラニュー糖と卵黄を加えて 85°Cのアングレーズソースを作る。
バニラビーンズ(タヒチ産)	1	2. 水で戻したゼラチンを加え、漉し器で漉す。
卵黄	60g	3. 人肌になるまで冷ましたら、●フレキシパン REF0118 ロンド(円)に流し入れる。
ゼラチン	3g	
グラニュー糖	35g	



ダクワーズ ノワゼット

薄力粉	40g
ヘーゼルナッツプードル	85g
粉糖	100g
卵白(泡立てた)	140g
グラニュー糖	50g

1. 薄力粉、ヘーゼルナッツプードル、粉糖を合わせ混ぜる。
2. 卵白を泡立て、グラニュー糖を加える。
3. ●フレキシパン REF0118 ロンド(円)に絞り、180°Cのオーブンで焼成する。

ボンシュ コアントロー

シロップ(30 ボーメ)	90g
水	30g
● コアントロー54°	30g

グラサージュ カラメル

グラニュー糖	400g
生クリーム 35%	700g
水あめ	130g
無塩バター	60g
バリラクテ(38%)	200g
ゼラチン	10g

1. 生クリームと水あめを沸騰させる。
2. グラニュー糖を空焚きする。
3. バターを加えて、さらに熱い生クリームを加える。
4. チョコレートを注ぎ、乳化させる。
5. ゼラチンを加える。





- ①フレキシパン REF0118 にクルスティヤンノワゼットを流して表面を平らに均し、ダクワーズをのせて冷やし固める。
- ②フレキシパン REF0118 にバニラクレームブリュレを流し、急冷する。
- ③②にジュレオランジュアメールを流して急冷する。
- ④ムースフィルムをセットしたφ18cmのセルクルの底に、ダクワーズを下にして①を敷き、ムースアールグレイを流してマスケする。
- ⑤③を中央にのせる。
- ⑥さらにムースを流す。
- ⑦φ16cmにカットしたビスキュイをのせ、ポンシュコアントローをうつ。
- ⑧セルクルいっぱいまでムースを流して均し、急冷する。
- ⑨固まったら、表面が沈んだ分さらに表面にムースを流し、均して急冷する。
- ⑩セルクルをはずし、グラスージュカラメルをグラセする。