



l'orange sanguine aux agrumes

## ロランジュ サンギーヌ オ ザグリユム

### ムース オランジュ サンギーヌ

● ピューレ オレンジサンギーヌ	380g
ゼラチン	20g
イタリアン・メレンゲ	150g
生クリーム 35%(泡立てる)	450g

1. 1/3量のピューレを温め、水で戻したゼラチンを加えて溶かす。残り2/3量のピューレを合わせ混ぜる。
2. イタリアン・メレンゲを仕込み、泡立てた生クリームを加える。

### クレムー ショコラ ブラン オ ザグリユム

牛乳	200g
レモンゼスト	1個分
オレンジゼスト	1個分
水あめ	10g
ゼラチン	4g
● バリークーベルチュールブランサタン	340g
生クリーム 35%	400g
● コアントロー54°	15g

1. クーベルチュールを45°Cの湯煎で溶かす。
2. 牛乳、レモンゼストを鍋に入れて沸騰させる。
3. 3~4分間アンフュゼする。
4. 水で戻し、水気を切ったゼラチンを3に加えて混ぜ合わせたら、漉し器で漉す。
5. 4が温かいうちに溶かしたチョコレートを注ぎ入れる。
6. 生クリームと冷たいコアントローを5に加えて混ぜ合わせる。
7. 型に流し固める。

### ブラッド オレンジ クーリー

● ピューレ オレンジサンギーヌ	250g
グラニュー糖	35g
ゼラチン	5g

1. 1/3量のピューレ、水で戻したゼラチン、グラニュー糖を鍋に入れて温めたら、残り2/3量のピューレを合わせて混ぜる。

### ダクワーズ アマンド

小麦粉タイプ 45(薄力粉)	40g
アーモンドプードル	85g
粉糖	100g
卵白(泡立てた)	140g
グラニュー糖	50g
オレンジゼスト	1個分

1. 薄力粉、アーモンドプードル、粉糖を混ぜ合わせる。
2. オレンジゼストとグラニュー糖を合わせる。
3. 卵白を泡立て、1と2を加えて混ぜ合わせる。
4. ●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。



### オレンジ サブレ ブルトン

卵黄	100g
グラニュー糖	200g
無塩バター	200g
薄力粉	280g
ベーキングパウダー	20g
● 塩(セルフアンナチュラルエプログレ)	2g
オレンジゼスト	1個分

1. 卵黄とグラニュー糖を合わせて泡立て、ポマード状のバターを加える。
2. よく混ぜ合わせ、ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加える。
3. 冷蔵庫で生地を一晚寝かせる。翌日、生地をのばし、好みの型で抜く。
4. 180°Cのオーブンで焼成する。

### グラサージュ ニートル

生クリーム 35%	600g
グラニュー糖	750g
水あめ	300g
牛乳	300g
コーンスターチ	45g
ゼラチン	20g
二酸化チタン	6g

1. 生クリーム、グラニュー糖、水あめ、牛乳、コーンスターチを合わせて、火にかける。
2. 沸騰したら火からおろして、ふやかしたゼラチンを加える。
3. 二酸化チタンを混ぜ、パーミックスをかける。

