

BOUCHÉE

ブッセ

直径6.5cm 40個分




パート

無塩バター	110g	①バター、生クリームを一緒に沸騰させ、粉類を加え、
生クリーム45%	110g	ホイッパーで手早く攪拌する。
薄力粉	100g	②生地をミキサーに移し全卵・卵黄を少しずつ加え練る。
ベーキングパウダー	2g	③別のミキサーボールに卵白と乾燥卵白を入れ、グラニュー糖を
全卵	110g	三回くらいに分けて加え、メレンゲを作る。
卵黄	88g	④②を大き目のボールに移し、③を加えゴムベラで
卵白	275g	さっくりと合わせる。
乾燥卵白	5g	⑤テンパンにシルパットをしき、その上にロール紙をのせ、紙の上
グラニュー糖	200g	に生地を絞り、140℃のコンベクションオーブンで約30分焼く。

クレーム フロマージュ(20個分)

クリームチーズ	250g	①生クリームを二種類あわせて立てておく。
グラニュー糖	45g	②牛乳とグラニュー糖をあわせて温め、グラニュー糖
生クリーム45%	138g	を溶かしておく。
生クリーム35%	138g	③フードプロセッサーにクリームチーズを入れ、
牛乳	22g	ほぐれたところに②を少しずつ加える。
レモン汁	10g	④③をボールに移し①を加え、最後にレモン汁と
冷凍ピューレシトロンコンサントレ	3g	シトロンコンサントレを加えよく混ぜる。

クレームショコラ(20個分)

クーベルチュール ミ・アメール	 50g	①生クリーム50gとスタボリンを沸騰させる。
生クリーム35%	50g	②細かく刻んだミ・アメールに①を加えガナッシュを
スタボリン(転化糖)	 5g	③生クリーム200gに②を加え冷蔵庫でよく冷やし、
生クリーム35%	200g	コアントロー54°を加えて泡立てる。
コアントロー54°	 5g	④クレームショコラを生地にはさみ仕上げる。

