


# ORANGE CAFE オランジュカフェ

レシピ 直径 16cm のアントルメ 3 つ

## シュトロイゼル・ノワゼット

ヘーゼルナッツパウダー.....	100g
バター.....	100g
薄力粉.....	100g
カソナード..  .....	100g
総重量.....	400g


- ① ヘーゼルナッツパウダーを 150°C のコンベクションオーブンで 20 分間ローストする。
- ② 全ての材料をペースト状になるまでフードプロセッサーで攪拌する。
- ③ 冷蔵で休ませてから 5 ミリのざるに通し、冷凍しておく。
- ④ 直径 14cm のセルクルに生地を散らして上から押し付け、160°C のコンベクションオーブンで 12 分焼成する。

## ビスキュイ・オランジュ

アーモンドプードル.....	100g
グラニュー糖.....	50g
全卵.....	125g
乳化剤.....	7g
薄力粉.....	15g
オレンジゼスト.....	3
バター.....	25g
総重量.....	322g

- ① ホイッパーで A をしっかり立て、ふるった薄力粉、オレンジゼスト、溶かしバターを加える。
- ② 直径 14cm のセルクルに生地を 100g ずつ流し、180°C のコンベクションオーブンで約 10 分間焼く。

## クレムー・カフェ

生クリーム 35%.....	340g
コーヒー豆.....	40g
グラニュー糖.....	40g
卵黄.....	75g
クーベルチュールラクテ 38%.....  .....	150g
マス・ゼラチン(ゼラチンと水が1:5).....	30g
総重量.....	675g

- ① 砕いたコーヒー豆を沸騰させた生クリームに約 10 分間煎じる。
- ② シノワで濾したのち、重量が足りなければ、生クリームを足す。重量を調整する。
- ③ ②と卵黄、グラニュー糖を 85°C まで加熱しアングレーズを作り、A に注ぎ、ハンドブレンダーにかける。
- ④ セルクルをつけたままのビスキュイ・オランジュの上に④を流す。

## シャンティイ・オランジュ

ピューレ オレンジ エ オレンジアメール.. 	350g	} A
オレンジゼスト.....	3 個分	
グラニュー糖.....	135g	
マス・ゼラチン(ゼラチンと水が1:5).....	110g	
生クリーム 35%.....	290g	
コアントロー54° 	20g	
総重量.....	865g	

- ① 鍋で A を温め、10 分間アンフュゼしてからシノワでこし、マス・ゼラチンと合わせる。
- ② 約 15°C に冷やし、泡立てた生クリームとコアントロー54° を入れる。

### グラサージュ・ミロワール・イヴォワール

水.....	150g	} A
グラニュー糖.....	300g	
水あめ.....	300g	
加糖練乳.....	200g	
マス・ゼラチン(ゼラチンと水が1:5).....	140g	
ブランサタン 	300g	
二酸化チタン.....	1g	
脂溶性の色粉 黄色/オレンジ.....	必要分	
総重量.....	1390g	

- ① 鍋の中で A を 103°C に温め、残りの材料の中に流し入れ、混ぜ合わせた後に冷蔵する。
- ② 翌日、グラサージュを 40°C で温め、約 30~35°C で使用する。

### 組み立てと仕上げ

- ① 天板に OPP シートを敷き、直径 16cm のセルクルを 3 台並べ、逆さ仕込みにする。
- ② シャンティイ・オランジュを流し、その上にビスキュイ・オランジュとクレムー・カフェのセンターをはめ込む。
- ③ 再度シャンティイ・オランジュを少量流し、最後にシュトロイゼル・ノワゼットを載せ、急速冷凍する。
- ④ 型から外し、グラサージュをかけ、マカロンを側面に貼り付ける。

