

# ROUGE ET NOIR ルージュ・エ・ノワール

直径 18cm のアントルメ 3 台分

## シュトロイゼル・シヨコラ

バター	100g
カソナード... 	50g
ヴェルジョワーズ... 	50g
薄力粉	100g
カカオパウダーブランアローム 	15g
アーモンドプードル 皮付き	100g
フルール・ドゥ・セル... 	1g
総重量	416g





- ① 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混ぜる。
- ② 休ませてから 5 ミリのざるに通し、冷凍してから直径 16cm のセルクルに散らして、押し固める。セルクルをつけたまま 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・アmand・グリオット

卵白	110g	} A
グラニュー糖	130g	
アーモンドプードル	80g	
薄力粉	60g	
グリオッティーヌ・オ・コアントロー 15° 	160g	
総重量	540g	

- ① ホイッパーで A をしっかり立て、ふるったアーモンドプードルと薄力粉を加える。
- ② レンジで温めたグリオッティーヌ・オ・コアントロー 15° を加える。
- ③ 直径 16cm のセルクル 3 台に、生地を 160g ずつ流し、160°C のコンベクションオーブンで約 12 分焼成する。

## コンポテ・ド・グリオット

転化糖スタボリン 	75g	} A
グリオッティーヌ・オ・コアントロー 15° 	85g	
ピュレ グリオット 	215g	
グラニュー糖	20g	} B
ペクチン NH	7g	
ピュレ シトロンジュンヌ 	5g	
総重量	407g	

鍋で A を混ぜ合わせ、B を加え、沸騰させ、セルクルをつけたままのビスキュイに 130g ずつ流し、急冷する。

### ガナッシュ・ショコラ・ノワール・エ・グリオット

ピューレ グリオット.. 	360g	} A
水あめ.....	210g	
クーベルチュールピストールメキシック 66% 	380g	} B
バター.....	70g	
マス・ゼラチン(ゼラチンと水が1:5).....	80g	
総重量.....	1,100g	

- ① 鍋で A を温め、B に注ぎ、ハンドブレンダーにかける。
- ② フレキシパン Rond(円)型 REF118 にガナッシュを 120g ずつ流す。
- ③ 残りは、ムースの仕込みに取っておく。

### ムラング・ア・フロワ

水あめ.....	100g
卵白.....	65g
総重量.....	165g



ミキサーでメレンゲを仕込む。

### ムース・ショコラ・ノワール・エ・グリオット

※ショコラ・ノワール・エ・グリオット.....	600g
生クリーム 35%.....	280g
※ムラング・ア・フロワ.....	100g
総重量.....	980g

全ての材料を 40℃で混ぜる。

### グラサージュ・ショコラ

水.....	150g	} A
グラニュー糖.....	300g	
水あめ.....	300g	
加糖練乳.....	200g	} B
マス・ゼラチン(ゼラチンと水が1:5).....	140g	
クーベルチュールピストールメキシック 66% 	300g	} C
IBC 色素入りカカオバター 赤 	5g	
総重量.....	1,395g	

- ① 鍋で A を 103℃まで温め、B に流し、最後に C に加え混ぜ合わせる。
- ② ハンドブレンダーにかけ、一晩冷蔵しておく。翌日 40℃に温め、約 30℃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 18cm のセルクルを 3 台並べて逆さ仕込みにする。ムースを 320g 流す。
- ② 続いてビスキュイとコンポートを詰め、再度ムースを少し流す。ガナッシュとシュトロイゼルのディスクで蓋をし、急冷する。型から外しグラサージュ・ショコラをかける。コポーショコラと銀のアラザンで飾り付ける。

