

MAEVA マエヴァ

35 x 28 cm 高さ 6 cm のカードル 1 台分

クルスティアン・ピスターシュ

ピスタチオ.....	200g	
グラニュー糖.....	200g	
なたね油	10g	} A
パユテ・フオユティーヌ.....	120g	
ピストールブランサタン.....	155g	
総重量.....	685g	

- ① 鍋でグラニュー糖を黄金色にキャラメリゼし、最後に常温のピスタチオを加える。
- ② 天板の上で冷まし、フードプロセッサーにかける。A と 30℃に溶かしたブランサタンを加えて混ぜる。

ビスキュイ・ジョCOND・ピスターシュ

全卵.....	370g	} A
アーモンドプードル.....	240g	
薄力粉	75g	
卵白.....	480g	} B
スタボリン(転化糖).....	360g	
ピスタチオペースト.....	100g	
溶かしバター	60g	
粉末色素(緑).....	必要量	
総重量.....	1,685g	

- ① ホイッパーで A をしっかり立てる。別のミキサーで B を立てる。
- ② A と B を混ぜ合わせ、最後に溶かしバターと色粉を加える。
- ③ フレキシパット(60×40cm 高さ 1cm) 2 枚に、②を 840g ずつのばし、コンベクションオープンで約 12 分間 180℃で焼成する。

コンフィ・ド・フランボワーズ

スタボリン(転化糖).....	195g	} A
冷凍フランボワーズ・プリゼ.....	315g	
冷凍ピューレ フランボワーズ.....	645g	
グラニュー糖.....	60g	} B
ペクチン NH	22g	
マス・ゼラチン(粉ゼラチンと冷水を1:5で混ぜ合わせたもの).....	90g	} C
冷凍ピューレ シトロンジョンヌ.....	15g	
総重量.....	1,342g	

鍋で A と、予め混ぜておいた B を沸騰させ、火から外し、C を加える。

ムースリーヌ・オレンジ

冷凍ピューレ オレンジエオレンジアメール..... boron	600g
バニラビーンズ	1/2 本
オレンジゼスト	2 個分
グラニュー糖.....	135g
卵黄.....	135g
コーンスターチ	60g
コアントロー54° .. CHATELAIN	20g
マス・ゼラチン(粉ゼラチンと冷水を1:5で混ぜ合わせたもの).....	80g
バター	300g
総重量.....	1,330g

- ① 鍋でオレンジ果汁を温め、バニラビーンズの種とオレンジゼストをアンフュゼする。
- ② 漉した①に A を加え、2 分間炊きながらクリーム・パティシエールを作り、火から外したら B を加える。
- ③ 冷蔵庫で冷やし、ピーターで少し立てる。

組み立てと仕上げ

- ① 2 枚のフレキシパンアントルメ FT1020 DEMARLE に、700g 毎のコンフィ・ド・フランボワーズを流す。
- ② その上に、ピスキュイ・ジョCOND・ピスターシュをのせ、急冷する。
- ③ ②を半分にカットする。
- ④ 天板に OPP シートを敷き、35 × 28 cm 高さ 6 cm のカードルを置いて逆さ仕込みにする。
- ⑤ ③をコンフィ・ド・フランボワーズが下側になるように敷き込む。
- ⑥ 420g のムースリーヌ・オレンジをのばす。
- ⑦ この作業を二度繰り返し、最後にクルスティアン・ピスターシュを重ねる。
- ⑧ 急冷し、上面にロイヤルミロワールヌートルをかける。
- ⑨ 7cm の幅に切り、ホワイトチョコレートで作った飾りとフルーツ(分量外)で飾って仕上げる。

