



## Spécialité

# Diable ディアブル

 フレキシパン REF1268 プティガトー（半球）、REF1896 プティガトー（半球）使用 / 10 個分

### 1. ダックワーズ・ピスターシュ

 フレキシパン アントルメ FT01010 1 枚分

|         |           |
|---------|-----------|
| 400 g   | 卵白        |
| 102 g   | グラニュー糖    |
| 3.8 g   | 乾燥卵白      |
| 329.5 g | ピスタチオプードル |
| 265.5 g | 粉糖        |
| 54.5 g  | 薄力粉（特宝笠）  |

- ① 粉類は合わせてふるっておく。
- ② 卵白とグラニュー糖、乾燥卵白を合わせて低速で 1～2 分泡立て、中高速に速度を上げ、キメの細かいメレンゲを作る。
- ③ ②に①を合わせフレキシパン アントルメに平らにならし、粉糖（分量外）を軽く 2 回振り、180/180℃のオーブンでダンパーを開けて約 20 分焼成する。

### 2. ビスキュイ・ピスターシュ

 フレキシパン アントルメ FT01010 1 枚分

|       |           |
|-------|-----------|
| 74 g  | アーモンドプードル |
| 74 g  | ピスタチオプードル |
| 150 g | 粉糖        |
| 80 g  | 卵黄        |
| 130 g | 全卵        |
| 230 g | 卵白        |
| 100 g | グラニュー糖    |
| 2.3 g | 乾燥卵白      |
| 124 g | 薄力粉（特宝笠）  |

- ① 全卵と卵黄を合わせて、ふるった粉糖とプードルを合わせて約 30℃まで温めてミキサーにかける。
- ② 卵白とグラニュー糖、乾燥卵白を合わせて低速で 1～2 分泡立て、中高速に速度を上げ、キメの細かいメレンゲを作る。
- ③ ①に②の半分を合わせて馴染ませて、ふるった薄力粉を加え、混ぜた所に残りのメレンゲを合わせる。
- ④ フレキシパン アントルメに平らにならし、180/180℃のオーブンで約 18 分焼成する。

### 3. ピスターシュ・キャラメリゼ

|       |          |
|-------|----------|
| 10 g  | ピスタチオホール |
| 5 g   | グラニュー糖   |
| 1.5 g | 水        |

- ① ピスタチオは刻んでおく。
- ② グラニュー糖と水を沸かしてシロップを作り、①を加えてゆっくり火を入れて糖化させ、キャラメル化が始まった所で火をとめてシルバットに広げる。

### 4. グリオット・ポツシェ

|       |                                                                                                 |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 40 g  |  冷凍ホール グリオット |
| 20 g  | グラニュー糖                                                                                          |
| 15 g  | 水                                                                                               |
| 0.3 枚 | ローリエ                                                                                            |

- ① グラニュー糖と水、ちぎったローリエを鍋に入れて沸かしシロップを作る。
- ② 熱いうちに凍ったままの冷凍ホールグリオットに注ぎ入れ、密着ラップをして一晩おく。

## 5. ムース・オ・ブラリネ・ピスターシュ

|        |                   |                                                |
|--------|-------------------|------------------------------------------------|
| 25 g   | アグリモンタナ ピスタチオペースト | ① 板ゼラチンは冷水でふやかして水気をきっておく。                      |
| 8.7 g  | ピスタチオペースト         | ② 生クリームは泡立てしておく。                               |
| 17.5 g | 牛乳                | ③ 牛乳を沸かして①を加えピスタチオペーストに合わせてしっかり乳化させる。          |
| 1 g    | 板ゼラチン (シルバー)      | ④ ③が 30℃になったところに②の一部を合わせてしっかり混ぜ、残りの生クリームを合わせる。 |
| 50 g   | 生クリーム 35%         |                                                |

## 6. クレーム・フランボワーズ

|       |                                                                                                       |                                    |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 44 g  |  冷凍ピューレ フランボワーズ      | ① ゼラチンは冷水でふやかして水気をきっておく。           |
| 17 g  | 全卵                                                                                                    | ② 全卵と卵黄、グラニュー糖をしっかりと混ぜ、ピューレフラン     |
| 12 g  | 卵黄                                                                                                    | ボワーズを加えてアングレーズをたき、①を加えてこす。         |
| 11 g  | グラニュー糖                                                                                                | バターとオードヴィーフランボワーズを加え、ハンドブレンダーにかける。 |
| 0.6 g | 板ゼラチン (シルバー)                                                                                          |                                    |
| 17 g  | 無塩バター                                                                                                 |                                    |
| 1.2 g |  オードヴィーフランボワーズ 45° |                                    |

## 7. コンフィチュール・フランボワーズ

|       |                                                                                                   |                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 162 g |  冷凍フランボワーズ プリゼ | ① 板ゼラチンは冷水でふやかして水気をきっておく。        |
| 75 g  | グラニュー糖                                                                                            | ② 鍋にフランボワーズ・プリゼとグラニュー糖を加えて加熱し、   |
| 2 g   | 板ゼラチン (シルバー)                                                                                      | あくを取りながら 102℃まで煮詰め、①とコアントローを加える。 |
| 5 g   |  コアントロー 40°    |                                  |

## 8. デコレーション

|    |                                                                                                                                |                                                                                                                   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 適量 |  フランボワーズ                                    | ① フレキシバン 1896 にムース・オ・ブラリネ・ピスターシュを絞り、シロップをきったグリオット・ボツシェを 1 粒中心に入れ、急速冷凍にかける。                                        |
| 適量 |  ロイヤルミロワールヌートル                              | ② ①にクレーム・フランボワーズを絞り、直径 6cm の抜き型で抜いたビスキュイ・イスターシュで蓋をして、急速冷凍にかける。                                                    |
| 適量 |  クーベルチュールピストールオコア 70%<br>色素入りカカオバター フレームレッド | ③ フレキシバン 1268 にコンフィチュール・フランボワーズを 30 g ずつ絞り入れ、②を押し込んでピスターシュ・キャラメリゼを散らし、直径 7cm の抜き型で抜いたダックワーズ・ピスターシュで蓋をして、急速冷凍にかける。 |
|    |                                                                                                                                | ④ ロイヤルミロワールヌートルを 40℃に温めて③の表面にコーティングし、ショコラとフルーツで仕上げる。                                                              |



## Printemps

# Cake à la Citronnelle

ケイク・ア・ラ・シトロネル

パウンド型 23cm 2 本分

### 1. パータ・シトロ

(1 本 300g 比重 80)

|        |                                                                                                  |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 115 g  | 無塩バター                                                                                            |
| 115 g  | 粉糖                                                                                               |
| 120 g  | アーモンドプードル                                                                                        |
| 45 g   | 卵黄                                                                                               |
| 25 g   | 全卵                                                                                               |
| 30 g   |  冷凍ピューレ シトロ     |
| 43 g   | 薄力粉 (特宝笠)                                                                                        |
| 17 g   | コーンスターチ                                                                                          |
| 66 g   | 卵白                                                                                               |
| 29 g   | グラニュー糖                                                                                           |
| 1.5 個分 | レモン皮                                                                                             |
| 62 g   |  冷凍セミコンフィ シトロ |

- ① 20℃に戻したバターをミキサーボウルに入れビーターでまわし、粉糖を加えてしっかり空気を含ませ、アーモンドプードルを合わせる。
- ② 卵白とグラニュー糖を合わせて中速でメレンゲを作り始める。
- ③ ①に全卵と卵黄を合わせたものを少しずつ加える。
- ④ ③にピューレシトロ、レモン皮、セミコンフィシトロを加える。
- ⑤ ④に合わせてふるっておいいた粉類を加え、メレンゲの一部を加えよく混ぜる。
- ⑥ 残りのメレンゲを混ぜ合わせて、パウンド型 1 台につき 320 g 充填し 160/150℃のオーブンで約 45 分焼成する。

### 2. クレーム・オ・プール

|      |                                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 53 g |  冷凍ピューレ シトロ |
| 13 g | 水                                                                                              |
| 23 g | 卵黄                                                                                             |
| 33 g | グラニュー糖                                                                                         |
| 68 g | 無塩バター                                                                                          |

- ① 全卵と卵黄、グラニュー糖をしっかり混ぜ、ピューレシトロと水を加えてアングレーズをたき、こしてミキサーボウルに移して空気を含ませる。
- ② ポマード状に戻したバターを加え、さらに泡立てる。

### 3. プラリネ・ルージュ

|       |            |
|-------|------------|
| 250 g | アーモンド 16 割 |
| 80 g  | グラニュー糖     |
| 25 g  | 水          |

- ① 水とグラニュー糖を鍋に合わせてシロップを作り、空焼きしたアーモンドを入れ糖化させる。
- ② 水溶性色素の赤 (分量外) をアルコールで溶かし、①に加えて色づけする。鍋にアルコール (分量外) を適量たらし、アーモンド全体を均一に発色させる。

### 4. コンフィチュール・フランボワーズ

|       |                                                                                                  |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 333 g |  冷凍フランボワーズブリゼ |
| 290 g | グラニュー糖                                                                                           |

- ① 鍋にフランボワーズブリゼとグラニュー糖を加えて加熱し、あくを取りながら Brix65° まで煮詰める。

## 5. グラス・ア・ロー

適量 粉糖  
適量 レミーマルタン コニャック

- ① 材料を混ぜ合わせる。(使用する粉糖により、お酒の入量は変わる。)

## 6. デコレーション

適量  シトロン ラメル

## 7. ブーレ

100 g 無塩バター  
25 g 強力粉 (カメリア)  
適量 アーモンド 16 割

- ① 常温に戻したバターと強力粉を合わせ、型に厚めに塗り、アーモンドを型の全体にはりつけ、冷蔵庫で保管する。

## 8. 組み立て

- ① 荒熱が取れたケイク生地を 3 枚にスライスし、底生地と 2 段目にクレーム・オ・ブールを絞り、中心にコンフィチュール・フランボワーズを絞る。  
② 一度冷凍庫でしめて、グラス・ア・ローをかける。  
③ シトロン・ラメルとプラリネ・ルージュを表面に飾り、200℃のオーブンで表面を乾かす。  
④ オーブンから出す時は、層がずれないように丁寧に出し、荒熱がとれたら、ブードル・デコールで仕上げる。



## Été Fraîcheur フレッシュル

 シルフォーム S1675 タルトレット 12 個分

### 1. パート・シュクレ

|       |                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 112 g | 無塩バター                                                                                       |
| 69 g  | 粉糖                                                                                          |
| 26 g  | アーモンドプードル                                                                                   |
| 2 g   |  フルールドゲランド |
| 25 g  | 卵黄                                                                                          |
| 20 g  | 全卵                                                                                          |
| 188 g | 薄力粉 (特宝笠)                                                                                   |
| 48 g  | 強力粉 (カメリア)                                                                                  |

- ① 常温に戻したバターをミキサーボウルに入れピーターでまわし、粉糖を加えてすり混ぜる。
- ② ①にフルールドゲランド、アーモンドプードルを加えて混ぜ、全卵と卵黄を合わせたものを少しずつ加えて合わせてふるっておいいた粉類を加える。
- ③ 2mm の厚みに伸ばし、直径 9cm の抜き型で抜き、シルフォーム 1675 に敷きこみ、160℃のオープンでダンパーを開けて約 20 分焼成する。

### 2. クレーム・オ・フランボワーズ

|       |                                                                                                      |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 116 g |  冷凍ピューレ フランボワーズ   |
| 34 g  | 卵黄                                                                                                   |
| 39 g  | グラニュー糖                                                                                               |
| 43 g  | 無塩バター                                                                                                |
| 8 g   |  オードヴィフランボワーズ 45° |

- ① 卵黄、グラニュー糖をしっかりと混ぜ、ピューレフランボワーズを加えてアングレーズをたき、こす。
- ② バターとオードヴィフランボワーズを加え、ハンドブレンダーにかける。

### 3. クレーム・ショコラブラン・シトロンペール

|        |                                                                                                |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 96 g   |  ブランサタン     |
| 18 g   | 牛乳                                                                                             |
| 2 g    | 板ゼラチン (シルバー)                                                                                   |
| 36 g   |  冷凍ピューレ ライム |
| 1/3 個分 | ライム皮                                                                                           |
| 400 g  | 生クリーム 35%                                                                                      |

- ① 板ゼラチンは冷水でふやかして水気をきっておく。
- ② 生クリームは泡立てしておく。
- ③ ブランサタンを 40℃に溶かし、沸騰した牛乳に①を合わせたものを注ぎ乳化させる。
- ④ ピューレライムを冷たいまま加え、ライム皮を合わせる。
- ⑤ ④に②をゴムベラで合わせる。(使用するときホイッパーで固さを調整できる。)

### 4. ムラング・イタリエンヌ

|        |        |
|--------|--------|
| 100 g  | グラニュー糖 |
| 25 g   | 水      |
| 50 g   | 卵白     |
| 1/2 個分 | ライム皮   |

- ① グラニュー糖と水でシロップを作り、118℃まで煮詰める。
- ② 卵白を低速で泡立てて①を高速で一度に加え、メレンゲを作る。
- ③ 30℃まで冷めたら、ライム皮を加える。

### 5. クレーム・シトロン

|       |                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 95 g  |  冷凍ピューレ シトロンジョンヌ |
| 100 g | グラニュー糖                                                                                              |
| 200 g | 全卵                                                                                                  |
| 100 g | 無塩バター                                                                                               |

- ① 全卵、グラニュー糖をよくすり混ぜる。
- ② ピューレシトロンとバターを鍋で沸かし、①を加えて炊き込む。
- ③ ハンドブレンダーにかけてバットにあげて冷やす。

## 6. コンフィ・パンブルムース・オレンジ

|       |                                                                                                        |   |                                         |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------|
| 108 g | グレープフルーツ果肉（フレッシュ）                                                                                      | ① | 鍋に水、グレープフルーツの果肉、ハチミツオレンジを加え火にかける。       |
| 30 g  |  <b>冷凍セミコンフィ オレンジ</b> | ② | 果肉を砕くようにして熱を加え、グラニュー糖とペクチンを合わせたものを加える。  |
| 22 g  |  <b>ハチミツ オレンジ</b>     | ③ | 沸騰後、弱火で 2 分程過熱し、最後にセミコンフィオレンジとレモン汁を加える。 |
| 144 g | 水                                                                                                      |   |                                         |
| 86 g  | グラニュー糖                                                                                                 |   |                                         |
| 3 g   | ペクチン (LMSN325)                                                                                         |   |                                         |
| 少量    | レモン汁（フレッシュ）                                                                                            |   |                                         |

## 7. デコレーション

|    |                                                                                                    |   |                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------|
| 適量 |  <b>ブードルデコール</b> | ① | 空焼きしたパート・シュクレにコンフィ・パンブルムース・オレンジを流し、急速冷凍にかけて、クレーム・オ・フランボワーズを流し込み、再度、急速冷凍にかける。 |
|    |                                                                                                    | ② | クレーム・ショコラブラン・シトロンベールを山型にならし急速冷凍にかける。                                         |
|    |                                                                                                    | ③ | クレーム・シトロンを薄く塗り、急速冷凍にかけ、ムラング・イタリエンヌにタルトを押し込み、自然な形に成形する。（2 度づけし、高さを出す。）        |
|    |                                                                                                    | ④ | 表面をバーナーであぶり、ブードル・デコールで仕上げる。                                                  |



## Automne

# Mont-blanc aux Châtaigne d'Ardèche モンブラン・オ・シャテーニュ・ダルデッシュ

 シルフォーム S1675 タルトレット 8 個分

### 1. パータ・フォンセ

|       |                                                                                               |   |                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------|
| 300 g | フランスパン用粉（クラシック）                                                                               | ① | フードプロセッサーに、粉、粉糖、フルール・ド・ゲランド、角切りにカットしたバター(20℃)を入れて攪拌し、粉状にする。 |
| 180 g | 無塩バター                                                                                         | ② | ①に全卵と冷水を合わせたものを加えて一晩冷蔵庫で寝かせる。                               |
| 15 g  | 粉糖                                                                                            | ③ | 3mmの厚みに伸ばし、直径9cmの抜き型で抜き、シルフォーム1675に敷きこみ、クレーム・フランジパンヌを絞る。    |
| 9 g   |  フルール ド ゲランド | ④ | 180/200℃のオーブンでダンパーを開けて約30分焼成する。                             |
| 18 g  | 全卵                                                                                            |   |                                                             |
| 99 g  | 冷水                                                                                            |   |                                                             |

### 2. クレーム・ダマンド

|       |           |   |                                       |
|-------|-----------|---|---------------------------------------|
| 360 g | 無塩バター     | ① | 20℃に戻したバターにグラニュー糖を加えてすり混ぜ、全卵を少しずつ加える。 |
| 288 g | グラニュー糖    | ② | ふるったアーモンドプードル、薄力粉を加える。(立てないように注意する。)  |
| 288 g | 全卵        |   |                                       |
| 360 g | アーモンドプードル |   |                                       |
| 43 g  | 薄力粉（特宝笠）  |   |                                       |

### 3. クレーム・パティシエール

|       |                                                                                             |   |                                                 |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------|
| 500 g | 牛乳                                                                                          | ① | 牛乳、生クリーム、バニラビーンズを合わせて火にかける。                     |
| 100 g | 生クリーム 45%                                                                                   | ② | 卵黄、グラニュー糖、薄力粉、フランプードルを合わせて①に加え、しっかり炊き込む。        |
| 1/2 本 | バニラビーンズ                                                                                     | ③ | バターを加えて、バットにあけてよく冷ます。                           |
| 10 g  | 無塩バター                                                                                       | ④ | クレーム・ダマンドとクレーム・パティシエールを2:1で合わせてクレーム・フランジパンヌを作る。 |
| 135 g | グラニュー糖                                                                                      |   |                                                 |
| 120 g | 卵黄                                                                                          |   |                                                 |
| 25 g  |  フランプードル |   |                                                 |
| 25 g  | 薄力粉（特宝笠）                                                                                    |   |                                                 |

### 4. シャンティー・マロン

|       |                                                                                                            |   |                                                                        |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------|
| 440 g | 生クリーム 35%                                                                                                  | ① | AOC シャテーニュダルデッシュペーストに生クリームを少しずつ加えて、滑らかにし、グラニュー糖とバニラペーストを加えて一晩冷蔵庫で寝かせる。 |
| 44 g  | グラニュー糖                                                                                                     | ② | 翌日、好みの固さまで泡立てる。                                                        |
| 110 g |  AOC シャテーニュ ダルデッシュ ペースト |   |                                                                        |
| 適量    | バニラペースト                                                                                                    |   |                                                                        |

## 5. クリーム・マロン

---

|       |                                                                                   |                        |                                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------|
| 500 g |  | AOC シャテーニュ ダルデツシュ ペースト | ① AOC シャテーニュダルデツシュペーストにポマード状のバターを加えて空気をたっぷり含ませ、ラム酒を加える。 |
| 150 g |                                                                                   | 無塩バター                  |                                                         |
| 25 g  |  | セントジェームス ラム 44°        |                                                         |

## 6. ガルニチュール

---

|       |                                                                                   |               |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 200 g |  | マロンシロップ       |
| 50 g  |  | 冷凍セミコンフィ オレンジ |

## 7. デコレーション

---

|    |                                                                                     |                       |                                                                                                 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 適量 |  | マロンシロップ               | ① 冷めたタルトの土台に、セミコンフィオレンジをのせ、シャンティ・マロンを絞る。<br>② ①にカットしたマロンシロップをのせ、急速冷凍にかける。<br>③ クリームマロンを絞り、仕上げる。 |
| 適量 |  | クーベルチュールピストール オコア 70% |                                                                                                 |
| 適量 |  | プードルデコール              |                                                                                                 |





## Hiver

# Amandine aux Chocolat et Figues アマンディーヌ・オ・ショコラ・エ・フィグ

パウンド型 23cm 4 本分

## 1. パータ・ショコラ

|       |                                                                                                               |                                                                                                                           |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 374 g | パートダマンドクリュ                                                                                                    | ① パート・ダマンドクリュに全卵と卵黄を少しずつ加えてビーターでのばしていく。                                                                                   |
| 300 g | 全卵                                                                                                            | ② 少し熱を加えて、ホイッパーに変えて中速でしっかり立てていく。                                                                                          |
| 150 g | 卵黄                                                                                                            | ③ 合わせてふるった粉類を②に加え、オコアとバターを合わせて溶かしたもの (50℃) とレミーマルタン、マセラシオン・フィグを加えて紙を敷き込んだパウンド型 1 台につき 320 g 充填し、160/150℃のオーブンで約 30 分焼成する。 |
| 60 g  | フランスパン用粉 (クラシック)                                                                                              |                                                                                                                           |
| 9.6 g | ベーキングパウダー                                                                                                     |                                                                                                                           |
| 224 g |  <b>クーベルチュールピストールオコア 70%</b> |                                                                                                                           |
| 111 g | 無塩バター                                                                                                         |                                                                                                                           |
| 18 g  | レミーマルタン コニャック                                                                                                 |                                                                                                                           |

## 2. アンビバージュ

|      |               |                                         |
|------|---------------|-----------------------------------------|
| 48 g | 水             | ① 水とグラニュー糖を合わせて沸騰させ、荒熱がとれたらレミーマルタンを加える。 |
| 24 g | グラニュー糖        |                                         |
| 30 g | レミーマルタン コニャック |                                         |

## 3. マセラシオン・フィグ

|       |               |                                                                  |
|-------|---------------|------------------------------------------------------------------|
| 144 g | セミドライフィグ      | ① セミドライフィグを 5mm 角にカットし、レミーマルタンを加えてラップをかけて 50℃まで電子レンジで温め、一晩常温で置く。 |
| 96 g  | レミーマルタン コニャック |                                                                  |

## 4. ガナッシュ

|       |                                                                                                                 |                                                                                |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 200 g |  <b>クーベルチュールピストールイナヤ 65%</b> | ① 生クリームと牛乳、液体水あめを加えて沸かし、イナヤの中に注ぎ入れ乳化させて 36℃まで冷ましたら、20℃に戻したバターを加えてハンドブレンダーにかける。 |
| 140 g | 生クリーム 35%                                                                                                       | ② バットにあけ、密着ラップをする。                                                             |
| 70 g  | 牛乳                                                                                                              |                                                                                |
| 30 g  | ハローデックス                                                                                                         |                                                                                |
| 20 g  | 無塩バター                                                                                                           |                                                                                |

## 5. デコレーション

|        |                                                                                                   |                                     |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1000 g |  <b>ノベルビター</b> | ① ノベルビターを溶かして、サラダ油と空焼きしたアーモンドをあわせる。 |
| 200 g  | サラダ油                                                                                              |                                     |
| 300 g  | アーモンド 16 割                                                                                        |                                     |

## 6. 組み立て

- ① 荒熱が取れたケイク生地を 3 枚にスライスし、底生地と 2 段目にアンビバージュをうち、ガナッシュを絞る。
- ② 一度冷凍庫で冷やし固め、50℃に溶かしたパータ・グラッセでコーティングする。