



Stéphane GLACIER

Verrine parfum d'Italie

ヴェリーヌ パルファン ディタリー

180mlのヴェリーヌ 24 個分

Pain de Gêne à la pistache パンド ジェーヌ アラ ピスターシュ

フレキシバンアントルメ FT02020 348 × 248 × 20mm 1 枚分

200 g	パートダイヤモンド
20 g	ピスタチオペースト (色素入り)
275 g	全卵
40 g	薄力粉
2 g	ベーキングパウダー
2 g	塩
70 g	焦がしバター

- ① ミキサーにピーターを付けて、パートダイヤモンドとピスタチオペーストを混ぜる。
- ② 全卵を少しずつ加える。
- ③ ピーターをホイッパーに付け替える。
- ④ 攪拌して乳化させる。
- ⑤ あらかじめふるっておいた塩と薄力粉を加え、低速にして温かい焦がしバターを入れる。
- ⑥ フレキシバン アントルメに 600g を広げ、170℃のコンベクションオープン、または 200℃のデッキオープンで 10 分 -12 分焼成する。

Marmelade d'orange マルムラード ドランジュ

290 g	オレンジ
1 L	水
4 g	塩
260 g	ピューレオレンジエオレンジアメール
4 g	ペクチン NH
130 g	グラニュー糖

- ① 水と塩を沸騰させる。
- ② 種を取り除きごく薄い輪切りにしたオレンジを加える。
- ③ 再沸騰後、3 分間湯がき、シノワで濾して冷水で洗う。
- ④ グラニュー糖とペクチンを混ぜる。
- ⑤ 鍋の中でピューレを温め、④を加え混ぜる。
- ⑥ ⑤に③のオレンジを加える。マーマレード状になるまで弱火で煮詰める。
- ⑦ 冷ましてマーマレードを細かく刻む。

Panna-cotta vanille パンナ - コッタ バニユ

1460 g	生クリーム 35%
9 g	板ゼラチン (シルバー)
2 本	バニラ
155 g	グラニュー糖

- ① 生クリーム、グラニュー糖、バニラを沸騰させる。
- ② 10 分香りを抽出させる。
- ③ バニラを取り出し、あらかじめ冷水で戻し水気を切ったゼラチンを加え、20℃で冷却する。

Crème diplomate à la pistache クレーム ディプロマット アラ ピスターシュ

165 g	牛乳
40 g	卵黄
45 g	グラニュー糖
20 g	ピスタチオペースト
12 g	ブールドアクレーム EX
12 g	バター
2 g	ゼラチン
185 g	泡立てた生クリーム 35%

- ① 牛乳、ピスタチオペースト、卵黄、グラニュー糖、ブールドアクレーム EX、バターでクレームパティシエールを仕込む。
- ② ①が冷えたらホイッパーで滑らかになるまで混ぜる。
- ③ あらかじめ冷水に戻し水気を切ったゼラチンを電子レンジで溶かし、②に加える。
- ④ 泡立てた生クリームを加え混ぜる。

Crème Chantilly au Cointreau クレーム シャンティ オ コアントロー

250 g	生クリーム 35%
30 g	グラニュー糖
10 g	コアントロー 60°

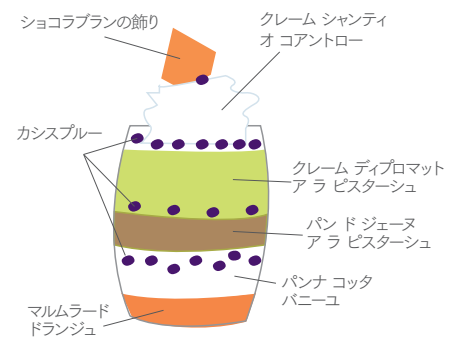
- ① 全ての材料をシャンティークリーム状に泡立てる。

Montage 組み立て

- ① マルムラードドランジュ 25g をヴェリーヌの底に絞り、パンナコッタ 65g を静かに流す。
- ② **カシスブルー** 6 粒をちらし、3 時間冷蔵庫で冷やす。
- ③ パンナコッタが固まったら直径 6cm にカットしたパンドジェーヌアラピスターシュを置き、カシスブルー 4 粒をのせる。
- ④ クレームディプロマットアラピスターシュをヴェリーヌのふちまで絞り、冷蔵しておく。

Finition 仕上げ

- ① ヴェリーヌの表面にクレームシャンティコアントローでローザスを絞る。
- ② ヴェリーヌの周囲に**カシスブルー**を数粒置く。
- ③ 砕いたピスタチオを散らし、オレンジ色の筋をつけたショコラブランの飾りをのせる。



カシス・ブルー15°

100% NATUREL

容量：1L (果実 600ml、
液体 400ml)
入数：1L × 6 / カートン

