



Stéphane GLACIER

Douceur lactée Cassis Peureux Griottines au Cointreau

ドゥースール ラクテ カシスプルー グリオットィーヌオコアントロー

直径 18cm × 高さ 4.5cm のセルクル 3 台分

Biscuit à la framboise

ビスキュイ アラ フランボワーズ

フレキシバン アントルメ FT01010 555 × 360 × 10mm

250 g	全卵
200 g	グラニュー糖
120 g	薄力粉
8 g	ベーキングパウダー
180 g	焦がしバター
200 g	冷凍フランボワーズ・プリゼ

- ① ミキサーにホイッパーをつけ全卵とグラニュー糖を泡立てる。
- ② ①が軽いムース状になったら、薄力粉を丁寧に加え、続いてあらかじめ濾しておいた焦がしバター、フランボワーズプリゼを加える。
- ③ フレキシバン アントルメに広げて、180℃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 ~ 12 分焼成する。

Sorbet griotte aux Cassis Peureux

ソルベ グリオット オ カシス プルー

140 g	水
150 g	グラニュー糖
45 g	粉末水あめ
1 g	ソルベ用安定剤
415 g	ピューレグリオット
180 g	カシスプルー

- ① 水を 40℃ まで加熱する。
- ② 安定剤を混ぜたグラニュー糖を加える。
- ③ 粉末水あめを加え、沸騰させたら冷ます。
- ④ 冷めたらピューレグリオットを加え、糖度計で BRIX34° になるよう調節する。
- ⑤ アイスクリームマシンにかける。
- ⑥ フレキシバン REF0118 ロンド (円) 型の中に、カシスプルー 60g を散らし、⑤を 250g 加え、冷凍する。

Glace au yaourt

グラス オ ヤオー

500 g	牛乳
110 g	脱脂粉乳
325 g	生クリーム 35%
2 ケ分	レモンのゼスト
295 g	グラニュー糖
14 g	アイスクリーム用安定剤
50 g	粉末水あめ
50 g	含水結晶ブドウ糖
1410 g	ヨーグルト

- ① 鍋の中に牛乳、生クリーム、脱脂粉乳、レモンのゼストを入れ加熱する。
- ② 40℃ になったら、あらかじめ混ぜておいたグラニュー糖、安定剤、粉末水あめ、含水結晶ブドウ糖を加える。
- ③ 85℃ になったら、シノワで濾す。
- ④ 冷ましてからヨーグルトを加え 4℃ で 24 時間寝かせる。
- ⑤ アイスクリームフリーザーにかけ冷凍庫で保存する。

Crème Chantilly

クレーム シャンティ

375 g	生クリーム 35%
45 g	グラニュー糖
1/2 本	バニラ

- ① 全ての材料を混ぜ、泡立ててクレームシャンティを仕込む。

Macarons violet

マカロン ヴィオレ

300 g	粉糖
300 g	アーモンドパウダー (皮無し)
110 g	卵白
1 g	色粉 (紫)
300 g	グラニュー糖
75 g	水
110 g	卵白

- ① フードプロセッサで粉糖、アーモンドパウダーを混ぜる。
- ② ミキサーにピーターをつけて、①、卵白、色粉をピーターで混ぜて、パートダマンドを作る。
- ③ グラニュー糖と水とを 118℃ まで煮詰め、泡立てた卵白に注ぎ、イタリアンメレンゲを作る。
- ④ 中速でメレンゲが 40℃ になるまで泡立てる。
- ⑤ ④を少しずつ丁寧に②に加え混ぜる。
- ⑥ 滑らかで艶のある生地になるまで混ぜる。
- ⑦ シルパットの上に直径 8mm の口金をつけた絞り袋で 3cm の円を絞る。
- ⑧ 150℃ のコンベクションオープンで天板 1 枚、または 170℃ のデッキオープンで天板を 2 枚重ね約 12 分焼成する。

Montage

組み立て

- ① 直径 18cm、高さ 4.5cm のセルクルを冷やしておく。
- ② 側面にムースフィルムを貼り付ける。
- ③ ビスキュイフランボワーズを直径 16cm にカットする。
- ④ ゴムベラでグラスオヤオーをセルクルに広げ、ビスキュイアラフランボワーズをのせる。
- ⑤ 絞り袋でグラスオヤオーを 1cm の厚さに絞る。
- ⑥ ソルベ グリオット オ カシスプルーをのせる。
- ⑦ 2 枚目のビスキュイアラフランボワーズをのせ、グラスオヤオーで平らにならし、急冷する。

Finition

仕上げ

- ① アントルメを型から外す。
- ② パレットナイフを使って、表面にクレームシャンティをジグザグにぬる。
- ③ ムースフィルムをはがす。
- ④ クレームシャンティでアントルメの側面にマカロンを貼り付ける。
- ⑤ 星口金で周囲にシャンティを絞る。
- ⑥ シャンティの上にカシスプルーを置く。
- ⑦ 表面にグリオットを数個一列に置く。
- ⑧ 刻んだピスタチオを散らす。

