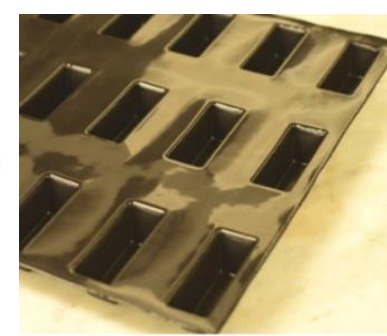


ムースブラン



フレキシパン1532 プティケーキ使用/フレキシパン1枚分

1. サブレ ショコラ

50g		バター	① 材料を混ぜ合わせそぼろ状にする。
50g		カソナード	② 手で軽くまとめ2mm厚にのばし冷蔵庫で休ませる。
50g		アーモンドプードル	③ 30mm × 80mmにカットしシルパンの上に並べる。
30g		薄力粉	④ コンベクションオーブン170℃で約10分焼成する。
20g		ブランアローム	⑤ 焼成後すぐマイクリオをふりかける。(※水分移行を遅らせます)
適量		マイクリオ(粉末カカオバター)	

2. ジェノワーズ ショコラ

360g		全卵	① 全卵、グラニュー糖を40℃に温め高速でたてる。
250g		グラニュー糖	② ふるった粉類を合わせ、溶かしたバターを混ぜる。
160g		薄力粉	③ グリルの上にフレキシパンアントルメ(FT2020)のをせ生地をのばす。
30g		ブランアローム	④ コンベクションオーブン180℃で約13分焼成する。
72g		バター	⑤ 焼成後10mm厚でスライスしておく。

3. ムース ショコラブラン

150g		牛乳	① 粉ゼラチンを水と合わせふやかしておく。
65g		卵黄	② 牛乳、卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊く。
25g		グラニュー糖	③ 炊き上がりに①を加え、チョコレートに漉しながら注ぐ。
6.5g		粉ゼラチン(ゴールド)	④ 28℃まで冷まし、泡立てた生クリームと合わす。
32.5g		水	
150g		ゼフィール	
375g		生クリーム35%(フェッテ)	

4. シャンティール コアントロー

200g		生クリーム35%	① 材料を合わせ泡立てる。
30g		グラニュー糖	
4g		コアントロー54°	

5. アマンド デコール

105g		グラニュー糖	① グラニュー糖、水を103℃まで煮詰る。
35g		水	② 火を止めアーモンドを加え再結晶化させる。
100g		アーモンドアッシュ(ロースト)	③ 溶かした色素入りカカオバターを加える。
適量		色素入りカカオバターフレイムレッド	④ 冷ましておく。

6. グラサージュ ブラン

54g		水	① 粉ゼラチンを水と合わせふやかしておく。
300g		牛乳	② 水、牛乳、水あめを沸かす。
120g		水あめ	③ パータグラッセ、ブランサタンを溶かし②と合わせ乳化させる。
380g		パータグラッセ イヴォワール	④ ナップヌートル、①を加えハンドブレンダーをかける晩冷蔵庫においておく。
310g		ブランサタン	
180g		ナップヌートル	
12g		粉ゼラチン(ゴールド)	
60g		水	

7. 組み立て

適量		ブラリネクロカン	① ブラリネクロカンを溶かして混ぜ、ジェノワーズにぬる。
48粒		冷凍ホール フランボワーズ	② 冷蔵庫で冷やし固め20mm × 65mmにカットする。
		ゼフィール	③ フレキシパンにムースショコラブランを絞りマスクする。
			④ 冷凍ホールフランボワーズを2粒入れさらにムースを絞る。
			⑤ ②の生地をのせ急速冷凍する。
			⑥ グラサージュを溶かしハンドブレンダーをかけた22℃～23℃でムースにコーティングする。
			⑦ サブレの上ののせ、ふちにアマンドデコールをつける。
			⑧ シャンティールコアントローを絞る。
			⑨ テンパリングをとったチョコレートなどで飾る。