

レモンムース

DEMARLE フレキシパンアントルメ

アーモンドプードル	370 g
粉糖	370 g
全卵	380 g
コンポートポム エクストラ 38% BROVER	60 g
バター	200 g
薄力粉	50 g

- ①アーモンドプードルと粉糖をふるってミキサーボウルに入れ、ビーターで混ぜ合わせる。
- ②①に全卵を少しずつ加えてなめらかにし、コンポートポムも加える。
- ③溶かしバターを加えて乳化させ、最後にふるった薄力粉を混ぜ合わせる。
- ④フレキシパンアントルメに平らにのばし、160℃のコンベクションオーブンで約18分焼成する。

シロップ

ボーム30° シロップ	60 g
コアントロー54° COINTREAU	10 g

- ①材料をすべて混ぜ合わせる。

センター

DEMARLE フレキシパン REF1052 1/2卵型

全卵	120 g
グラニュー糖	90 g
ピューレ シトロンジュヌ les vergers boiron	50 g
板ゼラチン(ゴールド)	2 g

- ①板ゼラチンは冷水でふやかしておく。
- ②全卵とグラニュー糖をよくすり混ぜる。
- ③レモンピューレを温めて①に加えてしっかり混ぜ、鍋に移して沸騰させる。
- ④炊き上がりの熱いうちに、しっかり水気を切った①を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤フレキシパン1052に充填し、急速冷凍にかける。

ムース

DEMARLE フレキシパン REF1529 レモン型

全卵	120 g
グラニュー糖	90 g
ピューレ シトロンジュヌ les vergers boiron	50 g
板ゼラチン(ゴールド)	7.5 g
生クリーム35%	280 g

- ①板ゼラチンは冷水でふやかしておく。
- ②全卵とグラニュー糖をよくすり混ぜる。
- ③レモンピューレを温めて①に加えてしっかり混ぜ、鍋に移して沸騰させる。
- ④炊き上がりの熱いうちに、しっかり水気を切った①を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤粗熱をとり、泡立てた生クリームと合わせる。

組み立て

クロカンシロンムラング Marguerite	適量
------------------------	----

- ①生地に溶かしたクロカンシロンムラング適量塗り広げ、型に合わせてカットする。
- ②フレキシパン1529の高さ半分までレモンムースを絞り入れ、中央にセンターを埋め込む。
- ③再びレモンムースを絞り、①で蓋をして急速冷凍にかける。

