

# Recette

## Fan de Mangue

*Les vergers Boiron*  
*Ambassadeurs du Japon*  
Julien Perrinet





# Julien Perrinet

ジュリアン ペリネ

ハイアットホテルズ  
APACエグゼクティブペストリーシェフ

1982年、ブルターニュ生まれ。

グラン・ハイアット台北にてシェフパティシエ兼エグゼクティブブーランジェを務めるとともに、レ・ヴェルジェ・ボワロンのブランドアンバサダーとしても活躍。

サン＝ジョゼフ製菓製パン高校で研鑽を積み、MOFベルナール・ガナショー氏に師事。

モンリオール、カタール、モルディブをはじめ世界各地でコンサルタントとして経験を重ね、現在はアジアを拠点に活動を展開している。

2015年よりグラン・ハイアット台北にて約40名のチームを率い、フランスの製菓技術とアジアのローカルフレーバーを融合。巨大なマカロンのピースモンテや実物大のジンジャーブレッドハウスなど、視覚的にも印象的な作品を数多く手がける。

2019年、「Best Chef Awards」に選出。

クープ・デュ・モンド・ドゥ・パティスリー台湾チームのコーチも務め、次世代育成にも尽力している。

2024年よりハイアットAPAC コーポレート・シェフ・パティシエに就任。



# Recette Fan de Mangue



ボワロン  
冷凍ピューレ  
マンゴ

ボワロン  
冷凍ピューレ  
IGPコルシカ産  
クレモンティーヌ

ボワロン  
冷凍ピューレ  
ベッシュ  
ブランシュ

ボワロン  
冷凍ピューレ  
カラマンジ

ボワロン  
冷凍ピューレ  
パッション



なめらかヴァニュー

## Green Cardamone Namelaka

総量: 730g

生クリーム35% ..... 500g  
バニラ ..... 1本  
カカオバリー ゼフィール34% ..... 180g  
マスゼラチン ..... 50g  
グリーンカルダモン ..... 3粒

- ① カルダモンを砕いてバニラを開いて種を取りぬいておく。
- ② 生クリームを沸騰させ、①を加え一晩アンフュゼする。
- ③ ②を漉し、あたためてチョコレートに注ぐ。
- ④ マスゼラチンを加え、乳化させて冷蔵する。
- ⑤ 使用する前に、攪拌しガナッシュモンテをつくる。

クレムー マング エ クレーマンティーヌIGP

## Cremeux Mangue – Clémentine Corse

総量: 773.5g

ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ ..... 350g  
ボワロン 冷凍ピューレ  
IGPコルシカ産クレモンティーヌ ..... 150g  
種入り バニラ抽出ペースト ..... 12g  
粉糖 ..... 70g  
コーンスターチ ..... 10g  
ペクチンNH ..... 5.5g  
バター ..... 110g  
セルドゥ ゲランド セルフアンナチュール エ プログレ(塩) 1g  
マスゼラチン ..... 65g

- ① ピューレを沸騰させる。
- ② 合わせて振った粉類に①の半分を注ぎ混ぜ合わせる。
- ③ ピューレの残りを加え、沸騰し、滑らかになるまでかき混ぜる。
- ④ マスゼラチンを加える。
- ⑤ ④が40～45℃まで冷えたらバターを加え、  
ハンドミキサーをつかってクレムー状にする。

コンフィ マング ベッシュ エ オランジュ

## Mango-Peach-Orange Confit

総量:547.2g

ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ .....	450g
ボワロン 冷凍ピューレ ベッシュブランシュ .....	50g
オレンジのゼスト .....	3g
バニラ .....	1本
ペクチンNH .....	6.2g
サンライシユクル カソナード .....	38g

- ① ペクチンとカソナードを混ぜ合わせる。
- ② ピューレを沸騰させ、①を加え103℃まで煮詰める。
- ③ ②が冷ましたら型に20gを絞って冷凍する。

フィナンシエ カラマンジ

## Kalamansi Financier

総量:988.5g

バター .....	160g
粉糖 .....	250g
アーモンドパウダー .....	120g
強力粉(スーパーカメラリア) .....	115g
セルドゥ ゲランド セルフアンナチュール エ プログレ(塩) 2.5g	
ベーキングパウダー .....	3g
ボワロン 冷凍ピューレ カラマンジ .....	20g
卵白 .....	290g
マルグリット スタボリン(転化糖) .....	28g

- ① バターでブルノワゼットをつくって瀝し冷ます。
- ② ミキサーボールに粉類を振るって混ぜる。
- ③ 卵白とスタボリンを加え混ぜ合わせる。
- ④ ピューレを加え混ぜ合わせる。
- ⑤ ①を加え、一晩冷蔵する。
- ⑥ 翌日、型に絞って170℃のオーブンで15～20分焼成する。

サブレ パルメザン

## Parmesan Sable

総量:1808g

バター .....	637g
粉糖 .....	225g
バニラ .....	1本
卵白 .....	112g
強力粉(スーパーカメラリア) .....	750g
パルメザン(粉末) .....	75g
セルドゥ ゲランド セルフアンナチュール エ プログレ(塩) ..	9g

- ① ボールにバターを柔らかくして粉糖とバニラを加え混ぜ合わせる。
- ② 少しずつ卵を加え混ぜて中力粉とパルメザンを加え混ぜ合わせる。
- ③ 生地を0.2mmに伸ばし、8cm直径のセルクルでとりぬく。
- ④ シルパットをつかって165度のオーブンで8～10分間焼成する。

グラサージュ マング エ パッション

## Mango Passion Glacage

総量:3162g

グラニュー糖	1000g
ボワロン 冷凍ピューレ カラマンジ	60g
ボワロン 冷凍ピューレ パッション	190g
生クリーム 35%	525g
ボワロン 冷凍ピューレ マンゴ	500g
水あめ	400g
コンデンスミルク(加糖)	250g
マルグリット ロイヤルミロワールヌートル	175g
色素(黄色)	2g
バニラ	2本
マスゼラチン	60g

- ① グラニュー糖とパッションピューレ、カラマンジピューレを121℃まで煮詰める。
- ② 生クリームとマンゴピューレ、水あめを沸騰させる。
- ③ ①に②を注ぎ、他の材料を加えて攪拌して冷凍する。
- ④ 27~28℃で使用する。

アパレイユ ミニ シュー

## Pate a Choux

総量:744.5g

牛乳	125g
水	125g
無塩バター	125g
セルドゥ ゲラント セルフアンナチュール エ プログレ(塩)	2g
グラニュー糖	2.5g
バニラ	0.5本
強力粉(スーパーカメリア)	125g
卵(常温に戻したもの)	240g

- ① 卵と中力粉以外のすべての材料を鍋に入れて沸騰させる。
- ② 中力粉を加え、加熱して水分をとばす。
- ③ 生地をボールに移し卵少しずつを加え混ぜる。
- ④ 温かい内に生地を絞る。
- ⑤ 160℃のオーブンで12~15分間焼成する。
- ⑥ 5cm直径のセルクルを切り抜き、冷凍庫で保管する。



グラサージュ  
マング エ パッション

アパレイユ  
ミニ シュー

なめらかヴァニニュー

フィナンシエ  
カラマンジ

サブレパルメザン

クレム  
マング エ  
クレモンティーヌIGP

コンフィ  
マング ベッシュ エ オランジュ

組立て

## Montage

- ① 半球型にコンフィマングを絞り冷凍する。
- ② 型にクレムを60~65gを絞り、コンフィを入れてローストしたマカダミアナッツ(※配合外)を入れてクレムを10g絞る。
- ③ 5cm直径×1cm hでカットしたフィナンシエをのせて冷凍する。
- ④ サブレ パルメザンを焼成し、冷ましてから使用する。
- ⑤ 冷凍したまま③にグラサージュをかける。
- ⑥ サブレにコンフィの少量を絞って⑤をのせる。
- ⑦ 長めにカットした搾り袋を使ってなめらかヴァニニューを飾る。
- ⑧ 冷凍したプチシューにグラサージュかけて飾る。
- ⑨ エディブルフラワーとミント、コンフィ、カヴィアルシトロン(レシピ外)で仕上げる。

# Cultivons l'excellence fruit

---

LES VERGERS  
boIRON

