

Recette

Pêche Menthe Mascarpone

Les vergers Boiron
Ambassadeurs du Japon
Daisuke MORI





Daisuke MORI

森 大祐

EN VEDETTE オーナーシェフ

—
*Les vergers Boiron
Ambassadeurs du Japon*

Profil

東京のパティスリーに勤務ののち、渡仏。

パリ「ローラン・デュシェンヌ (M.O.F.)」「モワザン」にてシェフ・パティシエとして勤務。2016年10月、「EN VEDETTE (アン ヴデット)」開業。

フランスの大胆な組み合わせとは対照的な、調和と奥深さを追求したフレーバーアプローチで高い評価を得ています。

特に柚子や抹茶などの日本の食材を巧みに取り入れ、豊かな味わいを表現することを得意としており、代表作である「KABUKU〜へん」や「RIN」は、伝統と革新を融合させた唯一無二のスイーツを創り出し、多くの人々を魅了しています。



Recette

Pêche Menthe Mascarpone

ドーナツ風アントルメ型3台分

ボワロン
冷凍ピューレ
ベツシュ
ブランシュ

ボワロン
冷凍ピューレ
ベツシュ
サンギーヌ



ビスキュイ きな粉

Biscuit Kinako

総量: 1230g

| | |
|-----------|------|
| アーモンドパウダー | 250g |
| 粉糖 | 250g |
| 全卵 | 275g |
| きな粉 | 80g |
| 薄力粉 | 75g |
| 卵白 | 250g |
| グラニュー糖 | 50g |

- ① アーモンドパウダー、粉糖、全卵、きな粉をミキサーボールでホイパーで泡立てる。
- ② 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- ③ ①に薄力粉を加える。
- ④ ③に②を加え混ぜる。
- ⑤ 天板に注ぎ、平らにしてオーブン165℃で約15分焼成する。

ジュレ ベツシュ

Gelée de Pêche

総量: 263.5g

| | |
|-----------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレ ベツシュサンギーヌ | 110g |
| ボワロン 冷凍ピューレ ベツシュブランシュ | 110g |
| グラニュー糖 | 35g |
| ゼラチン | 1.5g |
| リキュールベツシュ | 7g |

- ① 鍋にピューレ、グラニュー糖を入れて加熱する。
- ② ゼラチン(パウダー300ブルーム)を加える。
- ③ ②が冷めたらリキュールを加える。
- ④ ドーナツ型(小)に流し、冷凍する。

ムース ベツシュ

Mousse Pêche

総量: 398g

| | |
|-----------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレ ベツシュサンギーヌ | 90g |
| ボワロン 冷凍ピューレ ベツシュブランシュ | 90g |
| 卵黄 | 34g |
| グラニュー糖 | 44g |
| ゼラチン(300ブルーム) | 4g |
| 生クリーム | 126g |
| リキュールベツシュ | 10g |

- ① ピューレと卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊く。
- ② ゼラチンを入れて25℃まで冷ます。
- ③ リキュールと泡立てた生クリームを加える。
- ④ ジュレベツシュの上に流し、冷凍する。

ムース マント

Mousse Menthe

総量:371g

| | |
|--------------|------|
| 牛乳 | 54g |
| 生クリーム | 54g |
| ミント | 2g |
| 卵黄 | 24g |
| グラニュー糖 | 30g |
| ゼラチン | 3g |
| 生クリーム | 204g |

- ① 牛乳、生クリーム、バニラを沸かしてミントを入れ5分間香りを抽出する。
- ② 裏ごしし、卵黄とグラニュー糖を加え、アングレーズを炊く。
- ③ ゼラチンを加え、25℃まで冷まし、泡立てた生クリームを加える。
- ④ ムース ペッシュの上流し、冷凍する。

ムース マスカルポーネ

Mousse Mascarpone

総量:350g

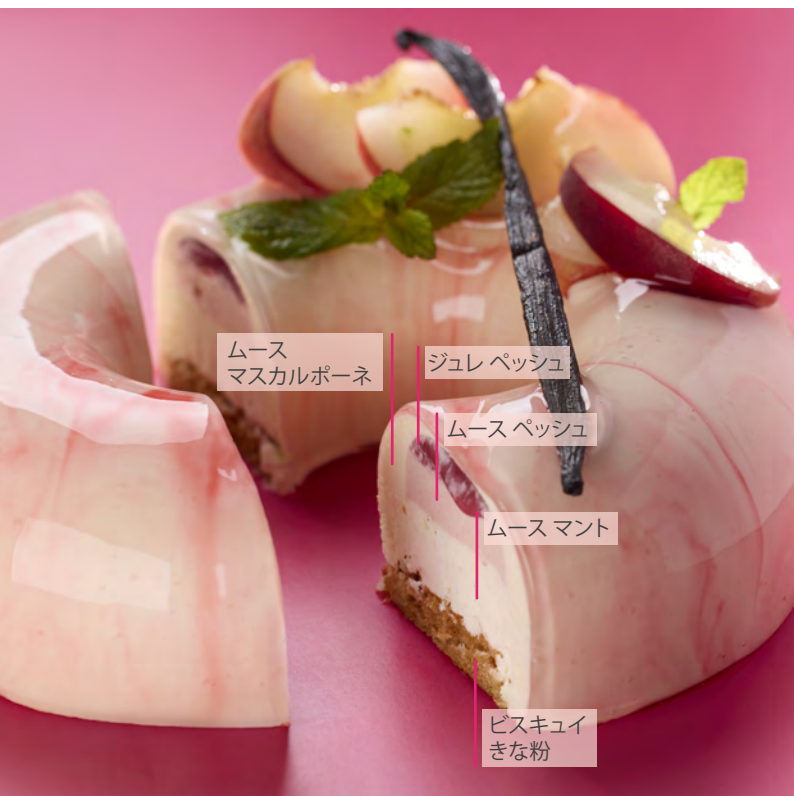
| | |
|---------------|------|
| マスカルポーネ | 396g |
| 生クリーム | 154g |
| 卵黄 | 75g |
| グラニュー糖 | 66g |
| はちみつ | 55g |
| ゼラチン | 4g |
| 生クリーム | 341g |

- ① 生クリーム、卵黄、グラニュー糖、はちみつでアングレーズを炊く。
- ② ゼラチンを加え、マスカルポーネを加え混ぜ合わせる。
- ③ 泡立てた生クリームを加える。
- ④ ドーナツ型(大)に流し、ドーナツ型(小)の下にセンターを入れ、ビスキュイをのせて冷凍する。

飾り

Décor

ナパージュ
赤色色素
桃
ミント
バニラ



仕上げ

Finition

- ① ミロワールと赤色色素を入れたミロワールをボウルに入れてマーブルし、アントルメにかける。
- ② 桃とミント、バニラで飾る。