

Recette

アプリコット ショコラ テ

Abricot Chocolat Thé

長方形型 W330×D78×H50 3台分

ボワロン
冷凍ピューレ
アプリコット



ジェノワーズ ショコラ

Biscuit Génoise Chocolat

FT2020フレキシパンアントルメ1枚分

総量:650g

卵	287g
グラニュー糖	169g
薄力粉(スーパーバイオレット)	129g
カカオバリー プランアローム(ココアパウダー)	41g
バター	24g

- ① 卵とグラニュー糖を混ぜ合わせて湯せんで50℃に温め、リュバン状になるまで立てる。
- ② 合わせてふるった粉類を加え、混ぜ合わせる。
- ③ 40℃に温めたバターを②に加え合わせる。
- ④ シルパンに流しコンベクションオープン180℃で約13~15分焼成する。
- ⑤ 底生地用に33cm×7.5cmでカットしておく。

ムース ショコラ アールグレー

Mousse Chocolat Thé Earl Grey

総量:840g

牛乳	175g
アールグレイティー	8g
卵黄	35g
グラニュー糖	35g
マスゼラチン(粉ゼラチン200ブルーム1:水5)	25g
カカオバリー アルンガ41%	310g
生クリーム35%	252g

- ① 牛乳に茶葉を入れ24時間香りづけをする。
- ② 茶葉を取り除き120gになるように足りない場合は牛乳を足す。
- ③ 鍋に生クリームを入れ温める。
- ④ 卵黄とグラニュー糖を混ぜ合わせ、③と合わせる。
- ⑤ クレームアングレーズのように炊き、マスゼラチンを加える。
- ⑥ アルンガに⑤を注ぎ溶かす。
- ⑦ 泡立てた生クリームと⑥を合わせる。
- ⑧ ジェノワーズショコラを敷きこんだ型に流しならす。

ムース アプリコット
Mousse Abricot

総量: 1005g

卵白 50g
グラニュー糖 100g
水 35g
ボワロン 冷凍ピューレ アプリコット 500g
マスゼラチン(粉ゼラチン200ブルーム1:水5) 70g
生クリーム35% 250g

- ① 卵白とグラニュー糖と水でイタリアンメレンゲを作る。
- ② 1/3のピューレとマスゼラチンを温めゼラチンを溶かし、2/3のピューレと合わせておく。
- ③ 生クリームを6分立てに泡立てる。
- ④ ①と②を混ぜ合わせる。
- ⑤ ③を加え混ぜ合わせ、型に流す。

ジュレ アプリコット
Gelée Abricot

総量: 316g

ボワロン 冷凍ピューレ アプリコット 240g
グラニュー糖 48g
マスゼラチン(粉ゼラチン200ブルーム1:水5) 28g

- ① 鍋にピューレとグラニュー糖を入れて60℃まで温め、グラニュー糖を溶かす。
- ② マスゼラチンを加え溶かす。
- ③ 粗熱をとりアントルメに100g流す。



仕上げ

Finition

- ① ジュレアプリコットの上面にミロワールヌートルを薄く塗る。
- ② 3cm幅にカットする。