



Recette

ペッシュ ヴァニーク

Pêche Vanille

φ 18cmのアントルメ 2台分

ボワロン
冷凍ピューレ
シトロン
ジョンヌ

ボワロン
冷凍ピューレ
ザクロ

ボワロン
冷凍ピューレ
フランボワーズ
(無加糖)

ボワロン
冷凍ピューレ
ペッシュ
サンギーヌ

ボワロン
冷凍ピューレ
フレーズ
(無加糖)

ボワロン
冷凍ピューレ
ペッシュ
ブランシュ



ビスキュイ アマンド

Biscuit Amande

60×40cmの天板1枚分

粉糖	120g
アーモンドパウダー	120g
卵	100g
卵黄	64g
卵白	220g
グラニュー糖	80g
薄力粉(スーパーバイオレット)	96g

- ① 粉糖とアーモンドパウダーを合わせてふるい、卵と卵黄を加え白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ② 別のボウルに卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- ③ ①に②の1/3を加え混ぜ合わせ、ふるった薄力粉を混ぜ合わせる。
- ④ 残りの②を加え合わせる。
- ⑤ 天板に生地を流し、表面をならす。
- ⑥ コンベクションオープン180℃で約8分焼成する。
- ⑦ 底生地用にφ16cmで抜いておく。

コンポート ペッシュ

Compoté de Pêche

水	300g
グラニュー糖	80g
バニラビーンズ	1本
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	30g
白桃缶	1缶
ミント	3pcs

- ① 鍋に水とグラニュー糖、バニラビーンズを入れ沸かしシロップを作る。
- ② ピューレと水切りした白桃、ミントを加えてラップし一晩漬けて香りを付ける。
- ③ 出来上がったコンポート100gを1.2cm角にカットしておく。

ジュレ ザクロ

Gelée de Grenade

FP1548 2台分

ボワロン 冷凍ピューレ ザクロ 130g
ボワロン 冷凍ピューレ フランボワーズ(無加糖) 20g
グラニュー糖 20g
イナアガーF 3g

- ① グラニュー糖とアガーを合わせておく。
- ② 鍋にピューレを入れ①を加え混ぜ合わせ火にかけ沸かす。
- ③ 型に流す。

ムース ヴァニлью

Mousse Vanille

FP1548 2台分

牛乳 100g
バニラビーンズ 0.25本
卵黄 25g
グラニュー糖 20g
マスゼラチン(粉ゼラチン200ブルーム1:水5) 21g
生クリーム35% 75g

- ① 牛乳、バニラビーンズ、卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊き、炊きあがりにマスゼラチンを加えて溶かしパッセし粗熱をとる。
- ② 泡立てた生クリームを加える。
- ③ 角切りにカットしたコンポートベッシュとムースヴァニльюをジュレザクロの上に流し、冷蔵庫で冷やし固める。

アンビバージュ ベッシュ

Imbibage Pêche

2台分

水 20g
グラニュー糖 10g
ボワロン 冷凍ピューレ ベッシュ サンギーヌ 30g

- ① 水とグラニュー糖でシロップを作り冷やす。
- ② ピューレを加え混ぜ合わせる。

ムース ペッシュ

Mousse Pêche

直径18cm高さ4.5cmのセルクル2台分

ボワロン 冷凍ピューレ ペッシュ ブランシュ	300g
ボワロン 冷凍ピューレ フレーズ(無加糖)	50g
ボワロン 冷凍ピューレ ペッシュ サンギーヌ	30g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	10g
グラニュー糖	100g
マスゼラチン(粉ゼラチン200ブルーム1:水5)	66g
生クリーム35%	250g

- ① ピューレペッシュブランシュ30gとグラニュー糖、マスゼラチンを合わせて温め溶かしておく。
- ② 別のボウルにすべてのピューレを合わせ①を加える。
- ③ 泡立てた生クリームを加え合わせる。
- ④ 型の半分までムースを流しセンターを入れ、再度ムースを流す。
- ⑤ 底生地にアンビバーージュペッシュをアンビベシムースの上に乗せ平らにし、冷やし固める。

ナパーージュヌートル ベース

Nappage Neutre

水	400g
グラニュー糖	300g
OG505S NH ナパーージュ (LMペクチン)	11g
水あめ	200g

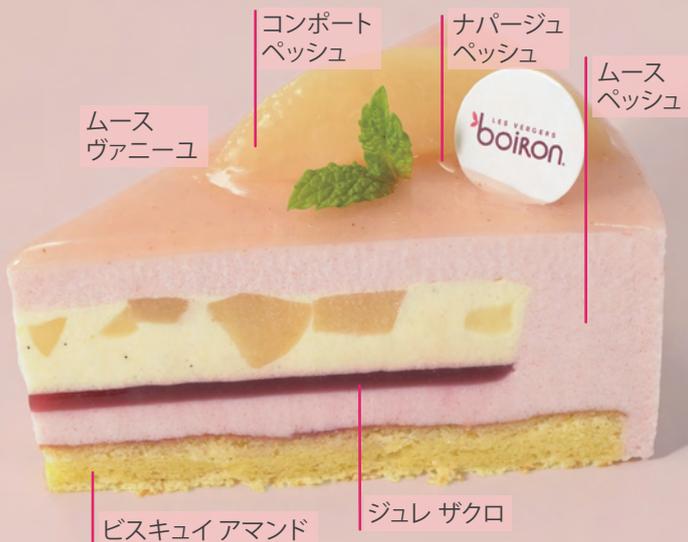
- ① 鍋に水とグラニュー糖と合わせたペクチンを振り入れる。
- ② 火にかけグラニュー糖を溶かし、水あめを加えて沸かす。

ナパーージュ ペッシュ

Nappage Pêche

ナパーージュヌートルベース	360g
ボワロン 冷凍ピューレ ペッシュ ブランシュ	128g
ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	40g

- ① 鍋に全ての材料を入れ60℃まで温めて使用する。



仕上げ

Finition

- ① ムースの表面にナパーージュペッシュをかける。
- ② カットしたコンポートペッシュとミントを飾る。