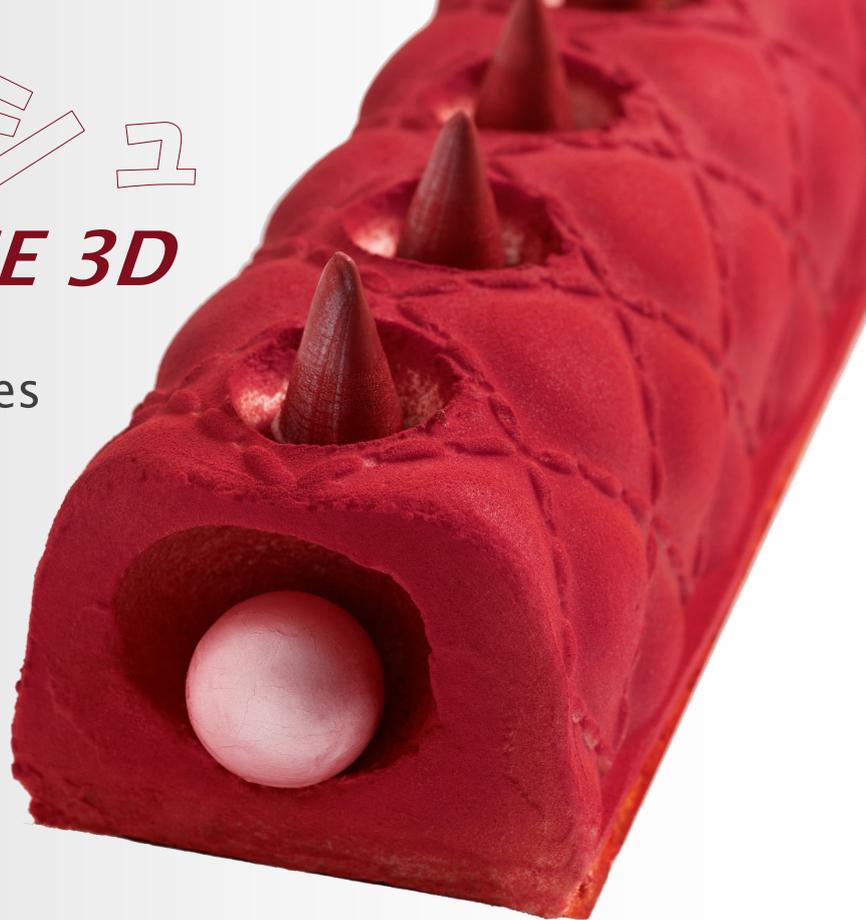


3D ビュッシュュ

BUCHE 3D



By Jean-Jacques
BORNE



25 x 6 cmのビュッシュュ 2台分

1 ビスキュイ・ノワゼット

510g 全卵 150g 蜂蜜
110g カソナード 105g アーモンドパウダー
85g ヘーゼルナッツパウダー 310g ヘーゼルナッツプラーネ
260g 小麦粉 18g ベーキングパウダー
150g 溶かしバター

全卵、蜂蜜、カソナード、アーモンドパウダー、ヘーゼルナッツパウダーをロボクーブで混ぜ合わせる。その後、一緒にふるった小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜ、最後に溶かしバターを入れ、天板に流し、190°Cで10~15分焼成する。

2 洋ナシとトンカ豆のクーラン

500g  加糖ポワールピューレ
1/2個分 トンカ豆を削ったもの
35g トリモリン 15g  加糖レモンピューレ
10g ペクチンNH 25g 砂糖

シコリ 加糖ポワールピューレ、転化糖、トンカ豆の削ったものシコリの加糖レモンピューレを沸騰させ、ペクチンを混ぜた砂糖を加え、2分間沸騰させる。型に流して冷凍庫に入れる。

3 ヨーグルト、ペッシュ・ド・ヴィーニュ、ベルガモットのライトクリーム

400g  加糖ペッシュ・ド・ヴィーニュ ピューレ
45g  無糖ベルガモットピューレ
70g 攪拌したヨーグルト 80g 卵黄
90g 砂糖 50g コンスターチ 10g ゼラチン
50g 水 520g 泡立てたクリーム

シコリの加糖ペッシュ・ド・ヴィーニュピューレ、ベルガモットピューレ、ヨーグルトを沸騰させる。卵黄と砂糖を混ぜ、コンスターチと片栗粉を加える。

そこに熱いピューレ等を少し混ぜ、2、3分火を通す。ゼラチンを加え、しっかりと溶かし、少し冷ましてから泡立てたクリームを加える。

4 仕上げ

「クッション」デザインのシリコン製ビュッシュュ型に入れ、真ん中にビスキュイをつけた冷凍したクーランを入れる。ビスキュイで蓋をし、冷凍する。ピストレでパール入りの赤いベルベット状にビュッシュュを仕上げ、クレムーで作ったボールや円錐形の飾りをつける。

アンベール・ジャパン株式会社

106-0031 東京都港区西麻布2-12-2-2F

Tel: 03-5766-7888 Fax: 03-5766-7889

www.imbert.co.jp



imbertjapanで検索