

コート・ディボワール

Côte d'Ivoire



西園誠一郎シェフ
の提案レシピ



◆クレーム・ショコラ・シトロン

加糖クラッシュレモンピール (SIGOLY)	250 g
ハチミツ	80 g
グラニュー糖	80 g
ル・カンテンウルトラ	12 g
冷凍全卵	250 g
ホワイトチョコレート	80 g
バター (1cm角のキューブ状)	200 g

◆ダクワーズ・シトロン

アーモンドパウダー	406 g
グラニュー糖	407 g
薄力粉	81 g
レモンの皮の擦り下ろし	12 g
卵白	407 g
グラニュー糖	81 g
乾燥卵白	7 g

◆フィランティーヌ

オリーブオイル (エキストラバージン)	25 g
ホワイトチョコレート	258 g
フィランティーヌ	143 g

◆ブラック・ショコラ・ブラン

ホワイトチョコレート	150 g
------------	-------

◆シャンティ・シトロン

クレーム・シトロン	150 g
40%生クリーム	150 g

STEP (1)

- ①シトロンピューレ、ハチミツ、グラニュー糖、ル・カンテンウルトラ、冷凍全卵 沸騰状態まで加熱したらそのまま火にかけ 絶えず混ぜながら90秒ほどキープ
 - ②ホワイトチョコレートとバターを加えてパーミックスにかける
 - ③保存容器に移し、密着ラップをして急速に冷やす
- このクリームは冷凍保存も可能

STEP (2)

- ④アーモンドパウダー、抹茶パウダー、グラニュー糖、薄力粉は合わせて篩って
 - ⑤卵白に乾燥卵白とグラニュー糖を少しずつ加え、メレンゲを作る
 - ④に⑤を加えて合わせ、Φ1.5cm程度の丸口金でシリコンマットに絞る
- 粉糖をかけて焼成する。
- ※焼成条件 コンベクション使用時 190℃, 12~14min ダンパー開放

STEP (3)

- ⑥フィランティーヌを作る
- オリーブオイルとホワイトチョコレートを合わせて溶かし、フィランティーヌと
- ⑦ ⑤の上に塗り広げて、冷凍する
- ⑧ ⑦を10cm×2.5cmにカットする

STEP (4)

- ⑨テンパリングをとったホワイトチョコレートをギターシートに挟み手早く2mm カッターナイフなどで10cm×2.5cmにカットする

STEP (5)

- ⑩冷えて固まったクレームシトロンをゴムベラなどでほぐし、しっかり泡立てた 気泡を潰さないように混ぜる
- ⑪仕上げる
- ⑧を土台にして、クレームシトロンを3mm程度の厚さに絞る
- ブラック・ショコラ・ブランを1枚重ねる
- ⑩を絞り、再度ブラックショコラブランを重ね
- ホワイトチョコレートで作ったコポーを飾る



<http://imbert.co.jp>



imbertjapanで検索、
フォローとLikeをお願いします。



IMBERT JAPAN
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
アンベール社とシコリ社の日本総合代理店です。