



クープ・オリエンタル

Coupe oriental

約25個分



By 西園誠一郎

◆ Blanc-manger litchi

- 372g 35%生クリーム
- 8g 板ゼラチン
- 264g ショコラブラン
- 296g シコリ 加糖ライチピューレ
- 80g ライチリキュール

◆ Elastic rose

- 640g 水
- 16g エラスティック
- 96g グラニュー糖
- 160g ローズリキュール

◆ Gelée transparente

- 64g グラニュー糖
- 800g 水
- 32g パールアガー8
- 64g ホワイトラム

◆ Meringue framboise

- 120g シコリ 加糖ライチピューレ
- 80g シコリ 無糖フランボワーズピューレ
- 6g アルブミナ
- 200g グラニュー糖
- 40g 水

◆ Finition

- 5輪 食用花(青)
- 72粒 シコリ 冷凍フランボワーズホール
- 24粒 ライチ(冷凍)

- ① 生クリームを沸騰させて、氷水で戻した板ゼラチンを溶かし混ぜ、ショコラブランに加えて混ぜる
- ② 冷たいライチピューレとリキュールを加えて、バーミックスで乳化させグラスに注ぎ冷蔵庫でひやしておく(A) ※40g/1グラス
- ③ リキュール以外のすべての材料を鍋に入れてしっかり沸騰させる
リキュールを加えて、バットなどに流して冷蔵で冷やし、固まったら1.5cm角程度に切り分ける(B)
- ④ ホワイトラム以外のすべての材料を鍋に入れてしっかり沸騰させる
ホワイトラムを加えて、氷水にあてて冷やし固める(C)
- ⑤ ライチピューレとフランボワーズピューレにアルブミナを加えてよく混ぜ、ミキサーで泡立てる
- ⑥ グラニュー糖と水を118℃まで加熱し⑤に注ぐ(D)
- ⑦ モンタージュと仕上げ
冷やしておいた(A)に、(B)と凍ったままの冷凍フランボワーズ、冷凍ライチを交互に重ねる。
グラスの上から1cm程度を空けて、(C)のジュレで埋める
(D)のムラングをグラスの高さ擦り切れいっぱいまで絞りこみ、表面を均す。
粉糖をふり、かるくバーナーで焙る(できるだけ焦げないように)
食用花を散らす

アンバール社とシコリ社の日本総合代理店です。



www.imbert.co.jp



フォローとLikeをお願いします。



IMBERT JAPAN
アンバール・ジャパン株式会社

アンバール・ジャパン株式会社
東京都港区西麻布2-12-2-2F
Tel: 03-5766-7888
Fax: 03-5766-7889