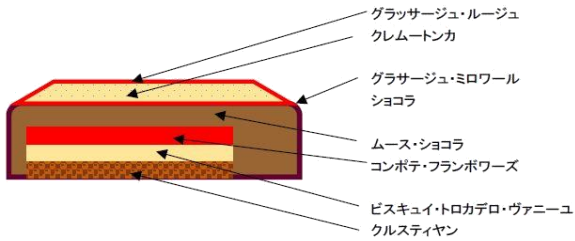




ルージュ・エ・ノワール

Rouge et Noir

～ オリジナルハート型(縦10cm横10.5cm高さ3.5cm)3台分 ～



中野賢太シェフ
株式会社ダロワイヨジャパン
パティスリーシェフ

ビスキュイ・トロカデロ・ヴァニニュー

アーモンドパウダー皮無	212 g
粉糖	212 g
コーンスターチ	31 g
卵白A	152 g
卵黄	20 g
バニラペスト	2.0 g
無塩バター	162 g
卵白B	142 g
グラニュー糖	86 g
TOTAL	1020 g

1000g/60×40天板 30個取り

アーモンドパウダー、粉糖、コーンスターチを合せ、卵白A、卵黄、バニラペストを混ぜた物を少しづつ加える。
40℃に溶かしたバターを加えよく混ぜる。
卵白Bとグラニュー糖を泡立てた物を加え混ぜ合わす。
天板に延ばし180℃の平釜で20分程焼成する。

クルスティヤン

プラリネアマンド	34 g
ショコラノワール70%	7 g
ショコラレ33%	7 g
アマンド・アッシェ・キャラメリゼ	25 g
フィヤンティーヌ	13 g
TOTAL	85 g

25g/個

プラリネアマンドに合わせて溶かしたショコラを混ぜ、フィヤンティーヌアマンド・アッシェ・キャラメリゼを混ぜ合わせる。

コンポテ・フランボワーズ

無糖フランボワーズピューレ(シコリ)	81 g
加糖フレーズデボワピューレ(シコリ)	14 g
アーモンドパウダー皮無	16 g
ペクチンNH	2.6 g
ゼラチンパウダー200	1.1 g
水(ゼラチン用)	5 g
TOTAL	120 g

30g/個

粉ゼラチンを水でふやかしておく。
ピューレを温め、混ぜておいたペクチンとグラニュー糖を振り入れ混ぜる。
しっかりと沸騰させる。
ゼラチンを加えよく溶かし混ぜる。
一度冷し、シティックミキサーで滑らかな状態にして使用する。

ムース・ショコラノワール

卵黄	
卵白	9 g
グラニュー糖	27 g
水	18 g
牛乳	37 g
ゼラチンパウダー200	1.8 g
水(ゼラチン用)	9 g
ショコラノワール70%	87 g
生クリーム35%	120 g
TOTAL	350 g

クレム・トンカ

牛乳	62 g
生クリーム35%	60 g
トンカ豆	0.6 g
バニラペースト	1.0 g
卵黄	25 g
グラニュー糖	7 g
ゼラチンパウダー200	1.5 g
水(ゼラチン用)	7 g
ショコラブラン34%	86 g
TOTAL	250 g

グラスサージュ・ルージュ

加糖アプリコットピューレ(シコリ)	39 g
水	147 g
ハローデックス	27 g
グラニュー糖	30 g
ペクチンNH	5 g
ミロワールヌートル	301 g
色素粉末(赤)	0.3 g
TOTAL	550 g

105g/個

42 g
卵黄、卵白、グラニュー糖、水を83℃まで加熱し泡立てる。①
①が30℃位まで冷めたら、牛乳を沸かしゼラチンを加えよく溶かし混ぜ
溶けたチョコレートに加えよく乳化させる。②
泡立てておいた生クリームを少量
②に加えなじませ①と混ぜ合わせる。
残りの生クリームを加え混ぜ合わせる。

70g/個

粉ゼラチンと水を合わせ吸水させる。
牛乳、生クリームに刻んだトンカ豆を入れ沸かして、蓋をして15分置く。
漉してトンカ豆を取り除き、卵黄、グラニュー糖、バニラペーストを加え83℃まで加熱する。
ゼラチンを加えよく溶かしこみ漉しながらショコラブランに加えしっかり乳化させる。
粗熱を取り型に流す。

ピューレ、水、ハローデックスを温め液状になったら、合わせておいたペクチンとグラニュー糖を混ぜながら振り入れる。
しっかりと沸騰させミロワールヌートルを加え再沸騰させる。
色素を加え色を付ける。
熱い状態でピストレで吹き付ける。

グラッサージュ・ミロワール・ショコラ

生クリーム35%	123 g
ハローデックス	62 g
カカオパウダー	46 g
水	65 g
グラニュー糖	168 g
ゼラチンパウダー200	10 g
水(ゼラチン用)	58 g
転化糖	18 g
TOTAL	550 g

ゼラチンを水でふやかしておく
生クリームとハローデックスを合わせて
温め、カカオパウダーを混ぜる。
水とグラニュー糖を110℃に煮詰め
2つを合わせる。
ゼラチンと転化糖を加え混ぜ
スティックミキサーにかける。
25℃位で使用

モンタージュ・仕上げ

- ① ビスキュイを抜型で抜く。抜型にクルスティヤンを延ばし成型し、上にビスキュイを貼り固めておく。
- ② 型にムースを流し①を型の高さまで押し込みすりきり冷凍する。
- ③ クレムを上部の型に流し冷凍し、固まったら型から外しグラッサージュ・ルージュをピストレで吹きつけ冷凍しておく。
- ④ ②を型から外し、調温したグラッサージュ・ミロワール・ショコラを上面の縁と側面にかける。
- ⑤ ③を上のにのせ、デコレーションを施す

★使用した商品

【PUFB01】シコリ社 無糖フランボワーズピューレ



内容量: 1Kg BRIX: 10°±2
規格: 6 x 1Kg/CS pH: 3.1±0.5

【PUFR50】シコリ社 加糖フレーズピューレ



内容量: 1Kg BRIX: 20°±2
規格: 6 x 1Kg/CS pH: 3.3±0.5

【PUAB50】シコリ社 無糖フランボワーズピューレ



内容量: 1Kg BRIX: 10°±2
規格: 6 x 1Kg/CS pH: 3.1±0.5

アンベール社とシコリ社の日本総合代理店です。



www.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

アンベール・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