

カフェのクランブルつきマロンブリオッシュ



レシピ提供：Benoit Castel氏

材料

ブリオッシュ生地

強力粉	1,200 g
イースト	25 g
塩	25 g
グラニュー糖	110 g
全卵	700 g
牛乳	60 g
バター	700 g
改良剤	8 g

マロンのガナッシュモンテ

生クリーム	815 g
ホワイトチョコレート	180 g
板ゼラチン	12 g
アンベール マロンクリーム	450 g
アンベール マロンピューレ	450 g

カフェのクランブル

バター	310 g
グラニュー糖	155 g
強力粉	420 g
トラブリ カフェエキストラ	20 g

作り方

ブリオッシュ生地

スタンドミキサーのボールに強力粉、イースト、塩、砂糖、改良剤、牛乳を入れ スピード2で10分間捏ね、小さく切ったバターを入れ同じスピードで5分捏ねる

濡れた布をかぶせ、冷凍庫に2時間、冷蔵庫に2時間置く

マロンのガナッシュモンテ

冷水に板ゼラチンを浸ける

215gの生クリームを温め、チョコレートにかけ、水を切った板ゼラチンを入れ、なめらかになるまで混ぜ、残りの生クリームを加えて(600g)バームックスをかける

一晩、冷蔵庫で寝かせる

スタンドミキサーのボールにマロンピューレとマロンクリームを入れ、ホイッパーで混ぜ、ガナッシュを加える

カフェのクランブル

スタンドミキサーのボールにポマード状のバター、グラニュー糖を入れ、ピーターで混ぜ、強力粉を入れて混ぜ、最後にトラブリを入れる

グラシンペーパー2枚に生地を挟み、厚み2mmまでのばす

冷凍庫に入れ、直径6cmのセルクルで抜く

仕上げ

ブリオッシュ生地50gを丸め、ブリオッシュ型に入れ、24℃の室温で2時間半ふくらませる

ドリュールを塗り、クランブルの円盤を乗せ、170℃のコンベクションで16～18分焼成する

冷ましてから、絞り袋に入れたマロンのガナッシュをブリオッシュの中に絞る

アンベール社
使用商品

マロンペースト
Pâte de marrons



マロンピューレ
Purée de marrons

