

Baba Pêche de Vigne Melba



ババ・ペッシュ・ド・ヴィーニュ・メルバ

2021年の夏に無糖レシピにリニューアルされるシコリ社のペッシュ・ド・ヴィーニュピューレを使用したレシピをご提案します。

赤桃の風味と香りをストレートに味わえるフレッシュなヴェリーヌです。

夏にピッタリです！



Chef

島田 徹

Toru SHIMADA

PÂTISSIER
TOKYO
KOJIMACHI SHIMA

Profile

1976年東京都出身。

大学で経営情報学を学んだ後、2000年「A. ルコント」に入社。

2004年渡仏。パリ13区にあるMOF(フランス最優秀職人)

「ローラン・デュシエーヌ」に勤務。

2005年、「ピエール・エルメ」のもとへ。

アトリエ・ボナパルト・スーシェフを任される。

2008年ホテル「ル・ブリストル」に入社。

帰国後2009年、「パティシエ・シマ」オーナーシェフ就任。



IMBERT JAPAN
アンペール・ジャパン株式会社

Recipe

使用商品

シコリ
無糖ペッシュド・ヴィーニュピューレ

(★) 2021年8月頃に無糖タイプへ
リニューアル販売予定です。



8個分 — 直径5.7×7cmの円筒

1 ジュレ・ペッシュド・ヴィーニュ

無糖ペッシュド・ヴィーニュピューレ	170g
水	170g
グラニュー糖	66g
レモン汁	6g
ゼラチン	8g

①沸かした水にグラニュー糖と水で戻したゼラチンを溶かしレモン汁とピューレを合わせる

2 クレームマスカルポーネアラヴァニージュ

生クリーム 42%	121g
バニラ	適量
卵黄	30g
グラニュー糖	20g
ゼラチン	2g
マスカルポーネ	10g

①生クリーム、ヴァニラ、卵黄、
グラニュー糖でクレームアングレーズを炊き、水で戻した
ゼラチンを合わせしっかりと冷やす
②①とマスカルポーネを合わせしっかりと冷やすホイップする

3 パータ・ババ

強力粉	70g
グラニュー糖	5g
塩	1g
卵	55g
牛乳	7g
水	6g
バニラ	31g
グラニュー糖	3g
ラム酒	1g

①強力粉、グラニュー糖、塩、生イースト、をボールにいれる
②配合中の水でドライイーストを戻し、生イースト、牛乳、卵を①と
合わせミキシングする
③②にバターをあわせる
④直径5cm×3cmのセルクルに③の生地を絞り発酵をとる
⑤180度30分焼成する
⑥乾燥焼きする

4 シロップアロム

水	500g
バニラ	適量
グラニュー糖	250g
ラム酒	25g

①沸かした水にグラニュー糖をとかず
②①が冷めたらヴァニラとラム酒をあわせる

モンタージュ

①ペッシュドヴィーニュゼリーを25gカップに流す ②シロップに浸しておいたババ生地をカップに入れる
③マスカルポーネクリームを35g絞る ④ホイップした生クリームを13g絞る
⑤ペッシュドヴィーニュゼリーをクラッシュし載せる
⑥フランボワーズとローストアーモンド、金箔を飾る

Finish

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 HP: <https://imbert.co.jp/>



imbert
Noblesse du Marron en Ardeche

