

# Chantilly Pêche Blanche



## シャンティエ・ペッシュ・ブランシュ

2021年の夏向け、シコリ社のペッシュ・ブランシュピューレを使用したレシピをご提案します。

白桃の風味と香りをストレートに味わえるフレッシュな一品です。

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・プリストル」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  
アンベール・ジャパン株式会社

# Recipe

## 使用商品

シコリ  
加糖ペッシュ・ブランシュピューレ



6個分 — 直径5.7×7cmの円筒

### 1 ジェノワーズ

全卵 ..... 150g  
グラニュー糖 ..... 75g  
薄力粉 ..... 74g  
バター ..... 15g

<18×18×4 1台分>

- ①全卵、グラニュー糖を混合して泡立てる
- ②薄力粉、溶かしておいたバターと合わせる
- ③180度40分焼成する

### 4 ガルニチュール

白桃 ..... 適量  
アプリコット ..... 適量

### 2 シャンティー ペッシュ・ブランシュ

加糖ペッシュ・ブランシュ  
ピューレ ..... 110g  
生クリーム42% ..... 220g  
粉糖 ..... 20g

- ①ホイップした生クリームに粉糖とピューレを混ぜ合わせる

### 5 シロップ・ ペッシュ・ブランシュ

加糖ペッシュ・ブランシュ  
ピューレ ..... 100g  
30度シロップ ..... 100g  
ホワイトピーチ  
リキュール ..... 20g

- ①材料全て混合する

### 3 ジュレ・サフラン

水 ..... 500g  
グラニュー糖 ..... 125g  
ゼラチン ..... 20g  
白ワインビネガー ..... 20g  
サフラン ..... 1g

- ①沸かした水にサフランを入れふたをして5分アンフュゼする
- ②①を濾して水で戻したゼラチンと白ワインビネガーを加える
- ③バットに流し冷蔵庫で冷やし固める

### 6 ナパージュ・ ペッシュ・ブランシュ

ナパージュヌートル 100g  
加糖ペッシュ・ブランシュ  
ピューレ ..... 20g  
バニラ ..... 適量

- ①材料全て混合する

*Finish*

### モンタージュ

- ①ジェノワーズ1cmにスライスして6cmの丸で抜く。
- ②容器に白桃シャンティーを絞り白桃シロップをアンビベしたジェノワーズを入れる。
- ③白桃、アプリコット、サフランゼリーをナパージュに絡めて容器に入れる。
- ④白桃シロップをアンビベしたジェノワーズを入れて白桃シャンティーをすりきる。
- ⑤粉糖を振りかけて仕上げする。

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://imberty.co.jp/>

imberty  
Noblesse du Marron en Ardèche

SICOLY  
Le Respect du Fruit

Confit  
letas

*Imbert Japan*