



Recettes - レシピ

Pomme & Poire - 青りんご & 洋梨



100% Fruit

100% Qualité

100% Maturité

100% Vergers Sicoly

100% Délicieux

– CONTENTS –

La Pomme - ラ・ポム (青りんご)

P6 ガルーシャ

P8 青りんご、ライム、バジルのソルベ

La Poire - ラ・ポワール (洋梨)

P12 ル・シンフォニー

P14 洋梨のチーズケーキと
ポワールウィリアムのソルベ

LA POMME - ラ・ポム



ガルーシャ

Chef | ヤン・プリス

アントルメ 3台分

ショートブレッドのサブレ

<材料>

バター	200g
薄力粉	250g
粉糖	110g
卵黄	15g
レモンの皮のすりおろし	1個分
オレンジの皮のすりおろし	1個分
フルールドセル	2g
バニラビーンズ	1本分

<作り方>
ポマード状にしたバターに粉糖とバニラビーンズを混ぜ、レモンの皮のすりおろし、オレンジの皮のすりおろし、フルールドセルを加える。その中に、薄力粉と卵黄を入れて混ぜ、冷蔵庫で休ませる。
3~4mmの厚さに伸ばし、直径16cmのセルクルで型抜きする。天板にシルパット®を敷いて160°Cで焼成する。
オープンから出したら、天板から外して冷ます。

ヘーゼルナッツのシュトロイゼル

<材料>

バター	60g
薄力粉	52g
カソナード	90g
フルールドセル	1g
ヘーゼルナッツパウダー	60g

<作り方>
全ての材料を混ぜ、小さくバラバラにし、冷蔵庫で4°Cで寝かせておく。165°Cで約10分間焼成する。

アーモンドとココナッツのビスキュイ

<材料>

マジパンローマッセ	255g
卵白	85g
コーンスターチ	17g
卵白	250g
グラニュー糖	85g
ココナッツ(ラペ)	100g
アーモンド(アッシュ)	70g
カソナード	40g

<作り方>
マジパン、コーンスターチ、85gの卵白を入れて、ブレンダーで混ぜる。
250gの卵白を泡立て、グラニュー糖を入れて硬く立てる。マジパン等をミックスした方と混ぜ合わせ、ココナッツを加える。
オープンシートを敷いた天板に750g流し、上にアーモンドとカソナードを散りばめる。
175°Cで約12分焼成し、冷ましておく。

青りんごと洋梨のカラメル

<材料>

無糖青りんごピューレ(シコリ)	125g
無糖ポワールピューレ(シコリ)	125g
りんごジュース	50g
バニラビーンズ	1/2本分
グラニュー糖*1	43g
水あめ	23g
コーンスターチ	5g
LMペクチン	4.5g
グラニュー糖*2	10g

<作り方>
青りんごピューレとポワールピューレにバニラビーンズとりんごジュースを入れ、温める。
グラニュー糖*1と水あめを熱し、カラメリゼし、先に温めておいたピューレ等を少しずつ入れてゆるめる。予め混ぜておいたグラニュー糖*2とペクチンを入れ、コーンスターチも入れる。
一度、沸騰させてから、4°Cでまで温度を下げ、使う前にパーミックスをかける。

青りんごのキューブ

<材料>

無糖青りんごピューレ(シコリ)	150g
冷凍青りんごキューブ(シコリ)	100g
水	150g
レモン果汁	25g
グラニュー糖	100g

<作り方>
水と青りんごピューレ、レモン果汁、グラニュー糖を温め、青りんごキューブを入れ、10分程弱火で煮る。

アーモンドのクレム

<材料>

生クリーム	500g
バニラビーンズ	1本分
マジパンローマッセ	50g
アーモンドブラリネ	105g
卵黄	75g
ゼラチンパウダー	5g
水	25g

<作り方>
生クリームの中にバニラビーンズを入れ、マジパンとブレンダーにかける。温めて、卵黄を加え83°Cまで温度を上げる。
水でふやかしたゼラチンとブラリネを入れ、パーミックスにかけて、直径16cmのセルクルに流す。

青りんごのクリーム

<材料>

無糖青りんごピューレ(シコリ)	630g
レモン果汁	18g
ゼラチンパウダー	13g
水	65g
★卵白	55g
★グラニュー糖	110g
★水	27g
生クリーム	210g

<作り方>
青りんごピューレとレモン果汁を混ぜ、その1/4量にふやかしたゼラチンを入れて混ぜておく。24°Cに温めた残りの青りんごピューレに入れる。
★の材料でイタリアンメレンゲを作り、半量をピューレと混ぜる。残りの半量は泡立てた生クリームと混ぜる。この2つをゆっくりと混ぜ合わせる。

組み立て、仕上げ

ベースのアントルメの組み立て
青りんごのクリーム 120g (コーティング用)
アーモンドのクレム 直径16cmのセルクル型
青りんごのクリーム 60g
アーモンドとココナッツのビスキュイ
青りんごのクリーム 35g
ショートブレッドのサブレ

ドーム型の組み立て
青りんごのクリーム 40g (コーティング用)
青りんごと洋梨のカラメル 40g
青りんごのキューブ 25g
青りんごのクリーム 40g

ホワイトチョコレートソース
ホワイトチョコレート 150g
カカオバター 75g
ホワイトカカオバター 75g

ベースのアントルメにホワイトチョコレートソースを噴射する。
ドーム型にバニラの入った薄めのグリーンのパパージュをかけ、ベースのアントルメの中央に置く。
クーベルチュールの輪(直径12cm)をセットし、ココナッツを削ったもの、粉糖をまぶしたヘーゼルナッツのシュトロイゼルをベースの周りに飾る。



青りんご、ライム、バジルのソルベ

Chef | オードレー・ジェレット

8個分

サブレ・ヴァニュー

<材料>	
アーモンドパウダー	25g
全卵	25g
牛乳	10g
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	1.5g
バニラビーンズ	1本分
ライムの皮のすりおろし	1個分
塩	1g
バター	100g
カソナード	125g
金粉	適量

<作り方>
ピーターを使って、バター、塩、カソナード、アーモンドパウダー、ライムの皮のすりおろし、バニラビーンズを混ぜ、卵と牛乳を加える。
その後、薄力粉とベーキングパウダーを加える。
3mmの厚さに伸ばし、3cm×0.5cmの棒状にカットし、シルパン®で150°Cのオーブンで約7分焼成する。
冷めたら、サブレに金粉をハケで塗る。

ライムのギモーヴ

<材料>	
グラニュー糖*1	50g
トリモリン(転化糖)*1	30g
水	20g
水あめ	25g
トリモリン(転化糖)*2	32g
板ゼラチン	6g
ライムの皮のすりおろし	1/2個分
グラニュー糖*2	適量

<作り方>
グラニュー糖*1、トリモリン*1、水、水あめ、ライムの皮のすりおろしを鍋に入れ沸騰させ、ふやかしたゼラチン、トリモリン*2にかける。ホイッパーで泡立てて、3mmの厚みに流す。固まったら、ギモーヴを直径2cmの丸形で抜き、ライムの皮のすりおろしを入れたグラニュー糖*2をまぶす。

青りんごのポワレ

<材料>	
冷凍青りんごキューブ(シコリ)	50g
バニラストティック	1本
グラニュー糖	5g
バター	3g
カルバドス	5g

<作り方>
グラニュー糖、バニラを入れてバターを温め、青りんごキューブを入れ、ポワレする。最後にカルバドスを入れて、フランベする。水気を切って、冷ましておく。

青りんごのマーマレード

<材料>	
無糖青りんごピューレ(シコリ)	100g
冷凍青りんごキューブ(シコリ)	50g
グラニュー糖	8g
板ゼラチン	2g
ライム果汁	2g
青りんごのポワレ	50g

<作り方>
青りんごピューレを少量温め、ふやかしたゼラチンを溶かす。その他の残りの材料を入れる。
冷蔵庫で固める。

ライムのビスキュイ

<材料>	
卵白	5g
卵黄	40g
卵白	50g
グラニュー糖	40g
薄力粉	25g
グレープシードオイル	15g
ライムの皮のすりおろし	1/2個分

<作り方>
卵黄と5gの卵白を一緒に泡立てる。
50gの卵白を泡立て、グラニュー糖を入れ、硬く立てる。別のボウルにオイルと半量の薄力粉とライムの皮のすりおろしを入れて混ぜる。少しずつ卵黄と卵白を立てたものを入れ、残りの薄力粉を入れる。
8mmの厚みに流し、200°Cで約7分焼成する。冷めたら、直径5cmの丸型で抜く。

バジルのガナッシュモンテ

<材料>	
生クリーム	100g
水あめ	10g
トリモリン(転化糖)	10g
ホワイトチョコレート	130g
生クリーム	250g
バジルの葉	30g

<作り方>
250gの生クリームにバジルの葉を24時間漬け込み、濾す。
100gの生クリームに水あめ、トリモリンを入れ、沸騰させ、ホワイトチョコレートを加えて乳化させる。
バジルの香りのついたクリームを加え、パーミックスをかける。
最低6時間、冷蔵庫で寝かせ、シャンティのように泡立てる。

青りんご、ライム、バジルのソルベ

<材料>	
無糖青りんごピューレ(シコリ)	100g
無糖シトロングヴェールピューレ(シコリ)	75g
バジルの葉	20g
水	185g
グラニュー糖	175g
粉末水あめ	65g
アイスクリーム用乳化安定剤	5g

<作り方>
水を少し温め、グラニュー糖、粉末水あめ、安定剤を加え、軽く沸騰させる。
完全に冷まし、解凍したピューレを入れ、パーミックスをかける。
バジルと先に作った液を少し入れてフードプロセッサーにかけ、少しずつ残りの液を加える。
アイスクリームメーカーで回し、直径5cmの半球のシリコン型に流し、冷凍庫で固める。

ライムのナパージュ

<材料>	
ナパージュ(加熱不要のもの)	200g
水	20g
ライムジュース	20g
水あめ	10g
青りんご色の着色料	適量

<作り方>
すべての材料を温めずに混ぜ、楊枝を使って、半球型のソルベをナパージュの中に入れ、表面にナパージュをつける。
冷凍庫で固める。

組み立て、仕上げ

<材料>	
直径7cmのホワイトチョコレート半球型	5個
金粉	適量

ホワイトチョコレートの半球型の底に青りんごのマーマレードを入れ、ライムのビスキュイを乗せ、泡立てたバジルのガナッシュモンテを上まで詰める。その上に半球型のソルベを乗せ、棒状のサブレ・ヴァニューとライムのギモーヴを飾り、金粉をあしらう。



LA POIRE - ラ・ポワール



ル・シンフォニー

Chef | フランソワ・ランボー

アントルメ 12人分

シナモンのバヴァロア

<材料>

①牛乳	1L
グラニュー糖	280g
卵黄	240g
シナモン(細かく砕いたもの)	20g
生クリーム	250g
②グラニュー糖	150g
シナモン(細かく砕いたもの)	15g
お湯	50g
③ゼラチンパウダー	90g
生クリーム	1.5kg
イタリアンメレンゲ	300g

<作り方>

①を85°Cに温め、冷ます。
②のグラニュー糖を火にかけ、キツネ色になってきたら、シナモンを加える。2、3分、沸騰させ、お湯でデグラッセする。①のクレーンアングレーズに入れる。シノワで濾して、③と混ぜる。

アーモンドとヘーゼルナッツのビスキュイ

<材料>

卵黄	300g
全卵	150g
グラニュー糖*1	66g
皮なしヘーゼルナッツ	600g
皮なしアーモンド	600g
薄力粉	30g
卵白	450g
グラニュー糖*2	75g

<作り方>

全卵、卵黄とグラニュー糖*1を白っぽくなるまで混ぜる。そこに、前もって刻んでおいた、ヘーゼルナッツとアーモンドを混ぜ、薄力粉も一緒に混ぜる。
卵白とグラニュー糖*2でメレンゲを泡立て、最初に混ぜたものと合わせる。直径22cm、高さ3.5cmのセルクルの高さ2/3まで流す。分量外のグラニュー糖を2回かけ、180°Cで焼成する。

アーモンドのシュクセ

<材料>

卵白	450g
グラニュー糖	75g
アーモンドパウダー	375g
粉糖	300g

<作り方>

卵白にグラニュー糖を加え、緩めのメレンゲを泡立てる。アーモンドパウダーと粉糖を混ぜ、泡立てたメレンゲをゆっくり混ぜる。No10の口金を使って、直径20cmのセルクルに絞り、分量外のグラニュー糖を2回かけ、180°Cで焼成する。

洋梨のムース

<材料>

ポッシュした洋梨(ブリュノワーズにカット)	10個分
バター	200g
バニラスティック	1本
シナモンパウダー	2g
グラニュー糖	200g
レモン果汁	1個分
洋梨のリキュール	100g
卵黄	75g
シロップ30°ボーム	150g
泡立てた生クリーム	700g
ゼラチンパウダー	40g

<作り方>

バターでブリュノワーズにカットした洋梨とバニラスティック、シナモンパウダー、グラニュー糖を入れてポワレする。最後に、レモン果汁、リキュールを入れ、冷ます。
卵黄とシロップでパーターボンブを作り、泡立てた生クリームとゼラチンパウダーを加える。バニラスティックを取り除いた洋梨も混ぜ合わせる。

洋梨のジュレ

<材料>

無糖ポワールビュレ(シコリ)	1.5kg
レモン果汁	90g
グラニュー糖*1	120g
NHペクチン	18g
グラニュー糖*2	75g

<作り方>

ポワールビュレとレモン果汁、グラニュー糖*1を一度、沸騰させ、グラニュー糖*2とNHペクチンを混ぜたものに加える。2分間、沸騰させ、直径20cmのセルクルに高さ8mmになるように流し、冷蔵庫で冷やす。

組み立て、仕上げ

天板にシルバット®を敷いて、セルクルを並べる。
1/4の高さに洋梨のムースを入れ、洋梨のジュレを乗せ、薄くムースを入れ、ヘーゼルナッツとアーモンドのビスキュイを乗せ、シナモンのバヴァロアを流し、アーモンドのシュクセで仕上げ、冷蔵する。
アントルメを薄い黄色にピストルで色付けし、ケシの実を散りばめ、ナパージュをかけ、マカロン、ギモーヴ、パートドフリユイ、洋梨の型にカットしたチョコレートで飾り付けをする。



洋梨のチーズケーキと ポワールウィリアムのソルベ

Chef | エルヴェ・コート

10個分

チーズケーキのベース

<材料>	
薄力粉	360g
バター	210g
塩	2g
グラニュー糖	100g
全卵	75g
洋梨	適量

<作り方>

グラニュー糖、全卵を混ぜ合わせ、その後、塩、溶かしバター、ふるった薄力粉を入れ、滑らかになるまで混ぜる。クッキングペーパーに挟んで1cmの厚みに延し、冷やしておく。

直径4cmの型で抜いて、180°Cのオーブンで10分焼成する。冷めたら2時間、冷蔵庫で冷やしておく。洋梨をブリュノワーズにカットしてセルクルがついた状態でビスキュイに乗せ、再度、冷蔵庫で冷やす。

チーズケーキのアパレイユ

<材料>	
クリームチーズ	500g
グラニュー糖	120g
バニラビーンズ	1本分
全卵	100g
卵黄	30g
牛乳	15g

<作り方>

全ての材料をホイッパーで滑らかになるまで混ぜる。チーズケーキのベースの入ったセルクルに流し、120°Cで15分焼成し、4時間冷蔵庫で冷やす。

ポワールウィリアムのソルベ

<材料>	
無糖ポワールピュール(シコリ)	500g
水	320g
トリモリン(転化糖)	20g
ブドウ糖	90g
水あめ	50g
グラニュー糖	160g
洋梨のリキュール	60g

<作り方>

洋梨のリキュール以外の材料を混ぜ、75°Cまで温める。冷めてからリキュールを加え、24時間冷凍庫に入れておき、シャーベットメーカーにかける。

組み立て、仕上げ

バーナーで外から温め、セルクルからチーズケーキを外す。粉糖をかけ、バーナーで表面をカラメリゼする。チーズケーキを皿に盛り付け、ポワールウィリアムのソルベをスプーンでかたどって添える。





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

〒106-0031 東京都港区西麻布2-12-2-2F

Tel:03-5766-7888 Fax:03-5766-7889

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



弊社ホームページにて
オリジナルレシピをご覧いただけます



SNSも
随時
更新中