



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 ガリュシャ

P8 ポム、シトロンヴェール&バジリック

La Poire - ラ・ポワール(洋梨)

P12 ル・サンフォニー

P14 洋ナシのチーズケーキと
ポワールウィリアムのソルベ

LA POMME - ラ・ポム





ガリュシャ

(ヤン・ブリス、ブティックトゥルビヨン、MOF 2011年)

ショートブレッドのサブレ

200g	バター
250g	小麦粉T55
110g	粉糖
15g	卵黄
1個	レモンゼスト
1個	オレンジゼスト
2g	フルールドセル
1本	バニラストティック

ポマード状にしたバターとバニラビーンズを混ぜ、シコリ®のゼストとフルールドセルを加える。

その中に、小麦粉と卵黄を入れて混ぜ、冷蔵庫に入れる。

直径16cmのセルクルに3,4cmの高さに流し、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

60g	バター
52g	小麦粉T55
90g	カソナード
1g	フルールドセル
60g	ヘーゼルナッツパウダー

全ての材料を混ぜ、小さくバラバラにし、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

255g	マジパン55%
85g	卵白
17g	コーンスターチ
250g	卵白
85g	グラニュー糖
100g	ココナッツ(ラペ)
70g	アーモンド(アツシエ)
40g	カソナード

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。

ベーキングペーパーを敷いた天板に750g流し、上にアーモンド、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。

アリンゴと洋ナシのカラメル

1125g	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

50g	リンゴジュース
1/2本	バニラストティック
43g	グラニュー糖
23g	水あめ
5g	コーンスターチ
4.5g	ペクチンNH325
10g	グラニュー糖

ピューレのバニラビーンズとリンゴジュースを入れ、温める。

グラニュー糖と水あめを熱し、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。混ぜておいたグラニュー糖とペクチンを入れ、コーンスターチも入れる。

一度、沸騰させ、4°Cで保存し、使う前にバーミックスをかける。

りんごのキューブ

150g	水	
150g	無糖青りんごピューレ	シコリ
25g	レモンジュース	
100g	グラニュー糖	
100g	冷凍青りんごキューブ	シコリ

水とピューレ、レモンジュース、グラニュー糖を温め、青りんごのキューブを入れ、10分間弱火で火を入れる。

アーモンドのクレム

500g	生クリーム
1本	バニラストティック
50g	マジパン55%
105g	アーモンドブラリネ60/40
75g	卵黄
5g	ゼラチンパウダー
25g	水

生クリームの中にバニラストティックを漬け込んでおき、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。

ふやかしたゼラチンとブラリネにかけ、バーミックスをかけて、直径16cmのセルクルに流す。

青りんごのクリーム

18g レモンジュース
630g 無糖青りんごピューレ シコリ
13g ゼラチンパウダー (魚由来)
65g 水
55g 卵白
110g グラニュー糖
27g 水
210g クリームフルーレット

ピューレとレモンジュースを混ぜ、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に温めた残りのピューレに入れる。

前もって作っておいたイタリアンメレンゲに半量を混ぜる。残りの半量は泡立てたクリームフルーレットと混ぜる。この2つをゆっくりと混ぜる。

仕上げ、組み立て

組み立て

120g リンゴのクリーム を内側に塗る

クレムーの円板

60g リンゴのクリーム

アーモンドのビスキュイ

35g リンゴのクリーム
ショートブレッドの円板

ドーム型の組み立て

40g クリーム を内側に塗る
40g リンゴと洋ナシのカラメル
25g リンゴのキューブ
40g リンゴのクリーム

ピストレ用白いソース

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

アントルメにピストレで噴霧し、バニラの入った薄めのグリーンのナバージュをドームにかけ、アントルメの中央に置く。

ホワイトチョコレートとバニラのできた輪(直径12cmに10.5cmの穴を開ける)を付け、ココナッツの削ったもの、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に飾る。



<アントルメ 3台分>

ポム、シトロンヴェール&バジリック

(オードレー・ジュレ、ローザンヌホテル学校教師、スイス)

サブレ・ヴァニーユ

1本 バニラスティック
1個分 ライムのゼスト
100g バター
125g カソナード
25g アーモンドパウダー
25g 全卵
10g 牛乳
200g 小麦粉
1.5g ベーキングパウダー

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、ライムのゼスト、バニラビーンズを混ぜ、卵と牛乳を加える。
その後、小麦粉とベーキングパウダーを加える。
3mmの厚さに延し、3cm x 0.5cm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

50g 砂糖
30g 転化糖(1)
20g 水
25g 水あめ
32g 転化糖(2)
6g 板ゼラチン(200ブルーム)

1/2個分 ライムのゼスト
砂糖、転化糖(1)、水、水あめ、細かく刻んだゼストを鍋に入れ沸騰させ、ふやかしたゼラチン、転化糖(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、ライムのゼストを入れたグラニュー糖をまぶす。

リンゴのポエレ

50g 冷凍青りんごキューブ シコリ
1本 バニラスティック
5g 砂糖
3g バター
5g カルバドス

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 シコリ®を入れ、ポエレする。
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。

リンゴのマーマレード

100g 無糖青りんごピューレ シコリ
8g 砂糖
2g 板ゼラチン(200ブルーム)
50g 冷凍青りんごキューブ シコリ
2g ライム果汁
50g リンゴのポエレ

青りんごピューレ シコリ®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

5g 卵白
40g 卵黄
50g 卵白
40g 砂糖
25g 小麦粉
15g グレープシードオイル

1/2個分 ライムのゼスト
卵黄と5gの卵白を一緒に泡立てる。
50gの卵白を泡立て、砂糖を入れ、硬く立てる。別のボウルにオイルと半量の小麦粉とライムのゼストを入れて混ぜる。少しずつ卵黄と卵白を立てたものを入れ、残りの小麦粉を入れる。
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

100g クリームフルーレット
10g 水あめ
10g 転化糖
130g ホワイトチョコレート
250g クリームフルーレット
30g バジル

250gのクリームフルーレットにバジルの葉を24時間漬け込み、濾す。
100gのクリームフルーレットに水あめ、転化糖を入れ、沸騰させ、ホワイトチョコレートを加えて乳化させ、バジルの香りのついたクリームを加え、バーミックスをかける。
最低6時間、冷蔵庫で寝かせ、シャンティイのように泡立てる。

リンゴ、バジル、ライムのソルベ

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

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、バ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(フレキシパン®)に流し、冷凍庫で固める。

ライムのナパージュ

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

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

直径7cmのホワイトチョコレートの半球型8個
ホワイトチョコレートでできたカップの底に、リンゴのマーマレードを入れ、丸いビスキュイを乗せ、泡立てたガナッシュを上まで詰める。その上に、半球型のソルベを乗せ、サプレのバトネ(棒)と丸いギモーヴを飾る。





LA POIRE - ラ・ポワール



ル・サンフォニー

(フランソワ・レンボー、オアシス(ミシュラン二つ星) シェフパティシエ、共同経営者、フランス)

シナモンのバヴァロア

①
1L 牛乳
280g 砂糖
240g 卵黄
20g シナモン(細かくしたもの)
250g 生クリーム

②
150g 砂糖
15g シナモン(細かくしたもの)
50g 湯

③
90g ゼラチンパウダー
1.5kg クレームフルーレット
300g イタリアンメレンゲ

① を85°Cに温め、冷ます。
② の砂糖を火にかけ、キツネ色になったら、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のクレームアングレーズにかける。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

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

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、前もって粉碎した、ヘーゼルナッツとアーモンドを混ぜ、小麦粉も一緒に混ぜる。

卵白とグラニュー糖(2)をネージュに泡立てる。最初に混ぜだものと一緒にする。

直径22cm、高さ3.5cmのセルクルの高さ2/3まで流す。

2回、砂糖をかけ、180°Cで焼成する。

アーモンドのシュクセ

450g 卵白
75g 砂糖
375g アーモンドパウダー
300g 粉糖
1個 クローブ
3本 シナモン
500g ミニ洋ナシ(缶詰BROVER)

砂糖を加えて卵白を泡立てる。アーモンドパウダーと粉糖を混ぜ、泡立てた卵白をゆっくり混ぜる。No10の口金を使って、直径20cmのセルクルに絞り、2回、砂糖をかけ、180°Cで焼成する。

洋ナシのムース

10個分 ポツシエした洋ナシ(ブリュノワーズにカット)
200g バター
1本 バニラスティック
2g シナモンパウダー
200g グラニュー糖
1個分 レモン果汁
100g 洋ナシのオードヴィー
75g 卵黄
150g シロップ30°
700g 泡立てた生クリーム
40g ゼラチンパウダー

バターでブリュノワーズにカットした洋ナシとシナモン、グラニュー糖を入れてゴエレする。最後に、レモン果汁、オードヴィーを入れ、冷ます。卵黄とシロップでパートアボンブを作る。泡立てた生クリームとゼラチンパウダーを加える。

洋ナシのジュレ

1.5kg 無糖ポワールピューレ シコリ
90g レモン果汁
120g グラニュー糖
18g ペクチンNH
75g グラニュー糖

ポワールピューレ シコリ®とレモン果汁、グラニュー糖を一度、沸騰させ、グラニュー糖とペクチンNHを混ぜたものを加える。

2分間、沸騰させ、直径20cmのセルクルに高さ8mmになるように流す。

冷蔵する。

組み立て、仕上げ

天板にシルパット®を敷いて、セルクルを並べる。1/4の高さに洋ナシのムースを入れ、洋ナシのジュレを乗せ、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レで噴霧し、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、洋ナシの型にカットしたチョコレートで飾り付けをする。

<アントルメ 12人分>



洋ナシのチーズケーキと ポワールウィリアムのソルベ (エルヴェ・クールト、NOBU 料理長)

チーズケーキのベース

360g	小麦粉
210g	バター
2g	塩
100g	砂糖
75g	全卵

砂糖、全卵を混ぜ合わせ、その後、塩、溶かしバター、ふるった小麦粉を入れ、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、冷蔵庫に入れておく。

洋ナシをブリュノワーズにカットしてセルクルがついたままのビスキュイに乗せ、再度、冷蔵庫で冷やす。

チーズケーキのアパレイユ

500g	フィラデルフィアクリームチーズ
120g	砂糖
1本	バニラストティック
100g	全卵
30g	卵黄
15g	牛乳

全ての材料とバニラビーンズ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時間冷蔵庫に入れる。

ポワールウィリアムのソルベ

500g	無糖ポワールピュール	シコリ
320g	水	
20g	転化糖	
90g	ブドウ糖	
50g	水あめ	
160g	砂糖	
60g	洋ナシのリキュール	

洋ナシ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シャーベットをスプーンでかたどって添える。

<10個分>





アンバール・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>