

## アントルメ

KARIN

(火輪)

直径 18cm 高さ 4.5cm のセルクル 3 台分

## Cinnamon Walnuts Dacquoise クルミとシナモンのダコワーズ

卵白	254g
グラニュー糖	64g
アーモンド・プードル	105g
クルミ・パウダー	105g
粉糖	169g
薄力粉	34g
シナモンパウダー	3g
粉糖	適量

卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。

粉類を一緒にふるい、のメレンゲにあわせる。

直径 cm の口金で 16cm のディスク状に絞り、表面に粉糖を 2 回ふったら、190 のオーブンで 分くらい焼成する。

## Walnuts Craquelin クルミのクラックラン

水あめ	47g
グラニュー糖	94g
クルミ	150g

水あめとグラニュー糖でカラメルを作る。

ローストしたクルミを のカラメルに加えて、混ぜる。

天板にあけ、冷え固まったら、粗く刻む。

## Caramel Cream カラメル・クリーム

グラニュー糖	130g
生クリーム 35%	384g
ヴァニラビーンズ	1/2 本

卵黄	115g
板ゼラチン	5g
生クリーム 35% (ホイップ用)	96g

384g の生クリームにヴァニラを加えて温める。

グラニュー糖でカラメルを作り、 の生クリームを加えて、温度を下げる。

のカラメル・クリームと卵黄でアングレーズを炊き、そこに冷水でふやかした板ゼラチンを加えて、冷やす。

96g の生クリームは泡立てて、 とあわせ、直径 14cm のフレキシパンに流し、クルミのクラックランを表面に散らしてから、冷凍庫で冷やし固める。

#### Milk Chocolate Cream ミルク・チョコレート・クリーム

牛乳	180g
生クリーム 35%	180g
卵黄	75g
転化糖	33g
板ゼラチン	2g
ミルクチョコレート 33%	174g

牛乳、生クリーム、卵黄、転化糖でアングレーズを作る。

出来上がったアングレーズのうち、288g を計量し、水でふやかした板ゼラチンを加え、刻んだミルクチョコレートと合わせる。

直径 14cm のフレキシパンに流し、冷凍庫で冷やし固める。

#### Chocolate Mousse チョコレート・ムース

牛乳	268g
卵黄	193g
転化糖	54g
ダークチョコレート 72%	285g
生クリーム 35%	300g

牛乳、卵黄、転化糖でアングレーズを作る。

刻んだチョコレートとあわせ、しっかりと乳化させる。

の粗熱が下がったところで、やわらかめに泡立てた生クリームと合わせる。

### Neutral Glaze ナパージュ・ヌートル

ペクチン	5g
グラニュー糖	200g
水	200g
水あめ	100g
クエン酸	1.5g
水	1.5g

ペクチンとグラニュー糖はしっかりとあわせて、クエン酸と同量の水も混ぜ合わせておく。

水を沸騰させ、ペクチンをあわせたグラニュー糖に、ホイッパーで混ぜながら加える。水あめを加えて、再度沸騰させ、最後にクエン酸溶液を加える。

### Chocolate Glaze グラッサージュ・ショコラ

グラッサージュ・ヌートル	420g
水	280g
グラニュー糖	250g
ココアパウダー	74g
乾燥卵黄	10g
脱脂粉乳	10g
転化糖	50g
板ゼラチン	20g
ダークチョコレート 72%	68g
液体ショートニング	50g

ナパージュ・ヌートル、水、ココアパウダー、グラニュー糖、乾燥卵黄、脱脂粉乳、転化糖を合わせて、沸騰させる。

板ゼラチンをふやかしたものを に加える。

刻んだチョコレートに を注ぎ、全体をあわせたら、最後に液体ショートニングを加える。

組み立て：

セルクルにチョコレート・ムースを流し、ミルク・チョコレート・クリーム、ダコワーズ、キャラメル・クリームの順で重ね、最後にダコワーズでフタをするように被せる。冷凍庫で冷やし固め、しっかりと固まったらセルクルから外して、全体にグラスサージュ・ショコラを上掛けする。

## モンタージュ

