

アントルメグラッセ

楽園

ライチのムースグラッセ

| | |
|-----------|-------|
| グラニュー糖 | 50g |
| 水あめ | 15g |
| 水 | 15g |
| 卵白 | 37.5g |
| 板ゼラチン | 1.4g |
| ライチピューレ | 63g |
| 転化糖 | 7g |
| ライチのリキュール | 8g |
| 生クリーム 35% | 63g |

1. グラニュー糖、水あめ、水、卵白でイタリアンメレンゲを作る。
2. ライチピューレに転化糖、ふやかして溶かしたゼラチン、リキュールを合わせる。
3. 1と2に泡立てた生クリームを合わせる。11.2cmの半球型に流し、冷凍する

ペッシュ・ド・ビーニュのシャーベット

| | |
|------------------|------|
| 転化糖 | 100g |
| グラニュー糖 | 90g |
| 安定剤 | 4g |
| 水 | 180g |
| ペッシュ・ド・ビーニュ・ピューレ | 1kg |
| ピーチのリキュール | 40g |

1. 転化糖、グラニュー糖、安定剤を水に加えて、沸騰させる。
2. 1の荒熱を取ってから、ピューレとリキュールに合わせる。
3. アイスクリームマシンにかける。

フランボワーズのジュレ

| | |
|---------------|------|
| フランボワーズ・ブロークン | 68g |
| フランボワーズ・ピューレ | 102g |
| 水あめ | 41g |
| グラニュー糖 | 54g |
| ペクチン | 2g |

フランボワーズのリキュール 14g

1. フランボワーズ・ブロークン、ピューレ、水あめを合わせて、火にかける。
2. グラニュー糖、ペクチンを1に加えて、沸騰させる。
3. リキュールを加えて、直径14cmのフレキシパンに流し、冷凍する。

アーモンドのアイスクリーム

| | |
|---------------|-------|
| 牛乳 | 1186g |
| バター | 100g |
| 転化糖 | 120g |
| グラニュー糖 | 180g |
| 安定剤 | 10g |
| 脱脂粉乳 | 50g |
| 卵黄 | 100g |
| アーモンドペースト(無糖) | 350g |

1. 牛乳、バター、転化糖を合わせて温める。
2. グラニュー糖の半量、安定剤、脱脂粉乳を合わせる。
3. 卵黄に残りのグラニュー糖を合わせて、2を注ぎ、鍋に戻し、アングレーズを焚く。
4. アーモンドペーストを合わせて、完全に冷ます。
5. 3時間程度寝かせてからアイスクリームマシンにかける。

アーモンド・ビスキュイ

| | |
|-----------|------|
| アーモンドパウダー | 107g |
| 粉糖 | 107g |
| 卵黄 | 94g |
| 卵白 | 60g |
| 卵白 | 213g |
| グラニュー糖 | 128g |
| 薄力粉 | 85g |

1. アーモンドパウダー、粉糖、卵黄、卵白60gを合わせて、泡立てる。
2. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
3. 1と2を合わせて、粉を加えたら、60x40cmのフレキシパットに流して190度で焼成する。

アーモンド・サブレ・クルスティヤン

| | |
|-----------|---------|
| グラニュー糖 | 90g |
| バター | 90g |
| 塩 | 0.9g |
| バニラビーンズ | 3 / 4 本 |
| アーモンドスライス | 67.5g |
| 粉 | 18g |

1. グラニュー糖、バター、塩、バニラビーンズを合わせる。
2. アーモンドと粉を合わせ、3mm にのばしてから、冷蔵庫で寝かせる。
3. 直径 15cm に抜いて、170 度で焼成する。

桃のグラスサージュ

| | |
|--------------|------|
| 水 | 283g |
| グラニュー糖 | 166g |
| ペクチン | 12g |
| 水あめ | 433g |
| レモン果汁 | 8g |
| ボーム 30 度シロップ | 220g |
| 桃のリキュール | 50g |

1. 水、砂糖、ペクチンを沸かす。
2. 水あめを加えて、再度沸騰させる。
3. レモン果汁を加えて、荒熱を取り、最後にシロップとリキュールを合わせる。

組み立て

1. 直径 14cm の半球型にフランボワーズのジュレを中心において、周囲にベッシュ・ド・ピーニュのシャーベットをシュミゼする。中心にライチのムースグラスセを埋め込んで、冷凍する。
2. 直径 16cm の半球型の周囲にアーモンドのアイスクリームをシュミゼして、中心に 1 を埋め込む。冷凍する。
3. 型からはずして、全体にグラスサージュを上掛けして、飴細工で仕上げる。