



チョコレートガナシュとサクランボのミルフィーユ仕立て

材料 (6人分)

サクランボ・・・42粒

■パターシガレット

A [薄力粉・・・30g
アーモンドプードル・・・25g

粉糖・・・50g

卵白・・・30g

バター・・・30g

■ガナッシュクリーム

コンスターチ・・・17.5g

グラニュー糖・・・37.5g

①生クリーム 35%・・・34g

②生クリーム 35%・・・132.5g

ホワイトチョコ・・・87.5g

バター・・・90g

■アングリーズソース

牛乳・・・134g

グラニュー糖・・・27g

卵黄・・・20g

作り方

■パターシガレットをつくる

1 Aをあらかじめふるっておく。

2 1と粉糖を混ぜ、卵白も混ぜる。

3 溶かしたバターを2に混ぜる。

4 型に生地をパレットですり込み、オーブンで焼く。【170℃・10分】

■ガナッシュクリームをつくる

1 コンスターチ・グラニュー糖を混ぜ、①の生クリームを混ぜる。

2 混ぜながら火にかけて40℃にする。

3 ②の生クリームを入れ、さらに火にかけてとろみを出す。

4 溶かしたホワイトチョコに3を入れよく混ぜる。

5 ポマート状のバターを混ぜる。

■アングリーズソースをつくる

1 グラニュー糖と卵黄をよく混ぜる。

2 温めた牛乳を1に少しずつ入れながら混ぜる。

3 2を82℃までゴムべらを混ぜながら炊く。

4 冷めるまで氷水で冷やす。



シャンパンゼリー アメリカンチェリーのコンポートを添えて・・・

材料 (6人分)

■シャンパンゼリー

水・・・92g

グラニュー糖・・・32g

シャンパン・・・230g

パールアガー8・・・9.2g

■チェリーコンポート

A [赤ワイン・・・80g
水・・・80g

グラニュー糖・・・80g

アメリカンチェリー・・・12粒

作り方

■シャンパンゼリーをつくる

1 グラニュー糖をパールアガーをよく混ぜておく。

2 沸かした水に1を混ぜながら入れ、熱いうちにシャンパンを加え混ぜる。

3 固まったらグラスにそそぐ。

■チェリーコンポートをつくる

1 Aを火にかけ、グラニュー糖を溶かし、チェリーを入れてひと煮立ちさせる。

2 常温で最低20分置く。



★モンタージュ

1 焼き上がったパターシガレットに、ガナッシュクリームを薄く絞り、種をとったサクランボを3つのせる。

2 1の上にさらにクリームを絞り、パターシガレットをのせる。この作業をもう一度繰り返す。

3 上段をクリームとサクランボでデコレーションする。

4 シャンパンゼリーにチェリーコンポートを浮かべる。

5 一つの皿に二品を盛り、アングリーズソースを流し入れ、飾り付ける。