

サントノーレ フランボワーズ (9個分)

A. パート サブレ

バター……………70g
グラニュー糖……………60g
全卵……………30g
薄力粉……………120g

- ①シュガーバター法で仕込む。
- ②2mm厚に伸ばし、直径7cmに抜く。
- ③160℃のオーブンで焼成する。

B. パータ シュー

水……………65g
バター……………45g
食塩……………0.5g
薄力粉……………55g
全卵……………約2.5個

- ①通常通りの仕込み方で、パータシューを仕込む。
- ②直径2.5cmに絞り、200℃のオーブンで焼成する。

C. コンフィチュール フランボワーズ

フランボワーズピュレ…150g
グラニュー糖……………150g
レモン果汁……………4g

- ①ピュレ、グラニュー糖、レモン果汁を鍋に入れ、Brix70°まで炊き、急冷する。

D. クレーム シャンティイ フランボワーズ

クリーム(38%)……………300g
コンフィチュール フランボワーズ…105g
グルマンディーズ フランボワーズ…適量

- ①なめらかにしたコンフィチュールとクリームを絞りやすい固さに泡立て、色味を見ながらグルマンディーズ フレーズを加える。

E. クレーム パティシエール

牛乳……………200g
卵黄……………40g
グラニュー糖……………32g
薄力粉……………16g
バニラオイル……………適量
バター……………20g
キルシュ……………10g

- ①通常の仕込み方で、クレームパティシエールを炊く。
- ②熱いうちにバターを溶かし込み、急冷する。
- ③キルシュを加え混ぜる。

F. 仕上げ材料

洋生チョコレート(ホワイト)
チョコレート色素(赤)

【組み立て】

- ①焼き上げたパータシューの底からクレームパティシエールを絞り込む。さらに、コンフィチュールも適量絞り込む。
- ②チョコレート色素でピンク色の染めた洋生チョコレート(ホワイト)に、①の上部を半分ほど浸し、固める。
- ③焼き上げたパートサブレの中央に、クレームシャンティイフランボワーズをこんもりと絞る。
- ④③に立て掛けるように、②を3つ接着する。
- ⑤シューの隙間にクレームシャンティイフランボワーズを絞り、上部にも絞る。
- ⑥⑤の上に、①を一つ乗せる。