

ユール デテ (3cm×9cm 12個分)

A. ビスキュイ ジョコンド ピスターシュ

ローマジパン……………60 g	卵黄……………60 g	薄力粉……………85 g
ピスタチオペースト……30 g	卵白……………120 g	バター……………50 g
全卵……………30 g	グラニュー糖……………90 g	

- ①ローマジパンにピスタチオペーストを少量ずつ混ぜながら柔らかくしていく。全卵・卵黄を加えミキサーで泡立てる。
- ②卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、①に半量加え混ぜて薄力粉を手早く粉合わせする。
- ③残りのメレンゲを加え軽く混ぜ、生地の一部と溶かしバターを混ぜ合わせて全体に戻して混ぜ合わせる。
- ④8枚取り鉄板に流し入れて、200℃のオーブンで約15分間焼成する。
- ⑤9cm×39cmに4本分切り出す。

B. サブレ ショコラ サレ

バター……………40 g	食塩……………4 g	ココア……………8 g
粉糖……………35 g	薄力粉……………35 g	粉末アーモンド……………35 g

- ①クリーム状にしたバターに粉糖と食塩を加え軽く擦り混ぜる。
- ②薄力粉・ココア・粉末アーモンドを加え混ぜ、シリコン紙に挟み2mm厚に伸ばし冷蔵する。
- ③180℃のオーブンで約15分間焼成する。焼き上がったら9cm×39cmにカットする。

C. ガナッシュ シトロン

レモンチョコレート……50 g	トリモリン……………5 g
クリーム 38%……………25 g	リモンチェロ……………5 g

- ①レモンチョコレートを湯煎で溶かす。
- ②クリーム 38%にトリモリンを加えて軽く沸騰させ、①に加え混ぜる。
- ③リモンチェロを加え、ハンドブレンダーで乳化させて一晩冷蔵する。
- ④使用する前に加熱して、硬さを調節する。

D. クレーム ショコラ レ

ミルクチョコレート……180 g	トリモリン……………10 g	クリーム 38%……………200 g
牛乳……………100 g	板ゼラチン……………3 g	

- ①ミルクチョコレートを湯煎で溶かす。
- ②牛乳にトリモリンを加え沸騰させ、ふやかした板ゼラチンを加え溶かす。
- ③①に②を加え混ぜ、クリーム 38%を数回に分けて加え混ぜ、ハンドブレンダーで乳化させて一晩冷蔵する。

E. クレーム オ ブール シトロン

レモン果汁……………65 g	グラニュー糖……………120 g	バター……………300 g
全卵……………60 g	板ゼラチン……………2 g	レモン果皮……………1個

- ①全卵・レモン果汁・グラニュー糖を手鍋で加熱して、とろみを付けてふやかした板ゼラチンを加え溶かし氷水で急冷する。
- ②泡立てたバターに①を少しずつ混ぜ合わせてレモン果皮を加え混ぜる。

F. アンビバージュ

ボーム° 27シロップ……100 g	レモン果汁……………20 g	リモンチェロ……………20 g
--------------------	----------------	-----------------

- ①全てを混ぜ合わせる。

G. 仕上げ材料

レモンピール……………適量	ホワイトチョコレート…適量
---------------	---------------

【組み立て】

- ①焼き上げたサブレ ショコラ サレにガナッシュ シトロンをナッペして、カットしたビスキュイ ジョコンド ピスターシュを貼り付ける。
- ②①にアンビバージュをアンビベシクレーム ショコラ レを200gナッペして、カットしたビスキュイ ジョコンド ピスターシュを貼り付ける。
- ③②にアンビバージュをアンビベシクレーム シトロンを150gナッペして、カットしたビスキュイ ジョコンド ピスターシュを貼り付ける。
- ④③にアンビバージュをアンビベシクレーム ショコラ レを200gナッペして、カットしたビスキュイ ジョコンド ピスターシュを貼り付ける。
- ⑤④にアンビバージュをアンビベシクレーム シトロンを120gナッペして冷蔵。
- ⑥9cm×3cm幅にカットし上面にクレーム シトロン絞る。
- ⑦上面にレモンピールとホワイトチョコレートの飾りを付ける。

【まとめ】

今回は初夏をイメージしてレモンとピスタチオの組み合わせで製品を仕上げました。
ビスキュイ ジョコンドの食感が気になる場合はジェノワーズに替えても良いと思います。緑と黄色の発色を強める為に使用するピスタチオペーストや卵黄に気を付けると良いでしょう。レモン果汁をパッションフルーツに、アーモンドのパートをココナッツに替えれば夏向きの商品になると思います。