

キャラメル フレーズ

フレキシパン（ストーン）8個分

A. ビスキュイ ダコワーズ ノワゼット

卵白……………80 g
グラニュー糖……………35 g
粉糖……………45 g
粉末ノワゼット……………45 g
薄力粉……………10 g
粉糖……………適量

B. シュトロイゼル ショコラ

バター……………25 g
グラニュー糖……………25 g
粉末ノワゼット……………25 g
薄力粉……………20 g
ココア……………8 g
食塩……………1 g

C. クレーム プラリネ ノワゼット

プラリネ ノワゼット……………25 g
クリーム 38%……………20 g
板ゼラチン……………0・7 g

D. ジュレ ド フレーズ

冷凍フレーズ……………35 g
フレーズピュレ……………35 g
グラニュー糖……………5 g
板ゼラチン……………2 g
クレームドフレーズ……………10 g

E. クレーム カラメル

グラニュー糖 (A)……………50 g
クリーム 38% (A)……………120 g
グラニュー糖 (B)……………30 g
加糖冷凍卵黄……………55 g
板ゼラチン……………5 g

ミルクチョコレート……………170 g
クリーム 38% (B)……………370 g

F. グラサージュ カラメル ノワゼット

牛乳……………45 g
クリーム 38%……………130 g
水飴……………60 g
グラニュー糖……………80 g
プラリネノワゼット……………40 g
バター……………30 g
板ゼラチン……………4・5 g

G. 仕上げ材料

ブラックチョコレート……………適量
苺……………8粒
クリーム 38%……………50 g
グラニュー糖……………4 g

【工程】

A. ビスキュイ ダコワーズ ノワゼット

- ①卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。状態は鳥のくちばし状にする。
- ②篩った粉糖・粉末ノワゼット・薄力粉を加え合わせる。
- ③8mmの丸口金でφ5cmの円盤状に絞り、上面に粉糖を振りかけて180℃のオーブンで約15分間焼成する。

B. シュトロイゼル ショコラ

- ①全ての材料を冷蔵しておく。
- ②ロボクーブで全ての材料を粉碎混合する。
- ③細かい粒状になったら、大きめのボールに取り出して手のひらで摺り合わせながら粒の大きさを調節し冷蔵する。
- ④10gをφ6・5cmのタルトリングを置いた鉄板に敷き詰めて180℃のオーブンで約15分間焼成する。

C. クレーム プラリネ ノワゼット

- ①クリームを手鍋で60℃に温め、膨潤した板ゼラチンを溶かす。
- ②プラリネノワゼットに少量ずつ加え混ぜ、φ4cmのフレキシパンに4gずつ流し入れて冷凍する。

D. ジュレ ド フレーズ

- ①冷凍フレーズを1cm角に刻み、フレーズピュレ・グラニュー糖と手鍋で加熱する。
- ②沸騰直前まで加熱したら、膨潤した板ゼラチンを加え溶かし急冷する。
- ③熱が抜けたらクレームドフレーズを加え混ぜ、C.の上に10gずつ流し入れて冷凍する。

E. クレーム カラメル

- ①グラニュー糖を手鍋で焦がしてカラメルを作り、温めたクリーム（A）を加え混ぜキャラメルを作る。
- ②卵黄を加えて80℃まで加熱して膨潤した板ゼラチンを加え溶かす。
- ③湯煎で溶かしたミルクチョコレートに②を加え混ぜ乳化させ、シノワで裏ごす。
- ④軽く泡立てたクリーム（B）に40℃に調節した③を加え混ぜる。

F. グラサージュ カラメル ノワゼット

- ①グラニュー糖を手鍋で焦がしてカラメルを作り、温めた牛乳・クリーム・水飴を加え混ぜキャラメルを作る。
- ②膨潤した板ゼラチンを加え溶かし、プラリネノワゼットとクリーム状にしたバターを混ぜたものを加え混ぜる。
- ③パーミックスで乳化させ45℃に調節する。

【組み立て】

- ①フレキシパン（ストーン）にE.を40gの量を絞り入れ、冷凍しておいたD.を入れる。
- ②焼き上げたA.を4・5cmの丸抜き型で抜いて①の上に載せて冷凍する。
- ③冷凍庫から出してフレキシパンから外し、F.をグラッセする。
- ④焼き上げたB.の上に載せて、上面にモンテしたクレームシャンティイを星口10ー8でローズパッドを絞る。
- ⑤ブラックチョコレートの飾りと苺を飾り付ける。

【まとめ】

今回は苺とノワゼットを選んで製品を製作しました。

全体的にはキャラメルとノワゼットでバランスを考えて、苺を感じるように調節をしています。

フレキシパンも一般的に使用されるようになったシリコマー社製のストーン型を使用しています。

ジュレのパートを柑橘系や南国フルーツ系に置き換えて、バリエーションの展開も可能です。

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 中村 光一郎 教師