

# キャラメル フレーズ

フレキシパン（ストーン）8個分

<b>A. ビスキュイ ダコワーズ ノワゼット</b>	プラリネ ノワゼット……25 g	ミルクチョコレート……170 g
卵白……80 g	クリーム 38%……20 g	クリーム38%(B)……370 g
グラニュー糖……35 g	板ゼラチン……0・7 g	
粉糖……45 g		
粉末ノワゼット……45 g	<b>D. ジュレ ド フレーズ</b>	<b>F. グラサージュ カaramel ノワゼット</b>
薄力粉……10 g	冷凍フレーズ……35 g	牛乳……45 g
粉糖……適量	フレーズピュレ……35 g	クリーム 38%……130 g
	グラニュー糖……5 g	水飴……60 g
<b>B. シュトロイゼル ショコラ</b>	板ゼラチン……2 g	グラニュー糖……80 g
バター……25 g	クレームドフレーズ……10 g	プラリネノワゼット……40 g
グラニュー糖……25 g		バター……30 g
粉末ノワゼット……25 g	<b>E. クレーム カaramel</b>	板ゼラチン……4・5 g
薄力粉……20 g	グラニュー糖(A)……50 g	
ココア……8 g	クリーム38%(A)……120 g	<b>G. 仕上げ材料</b>
食塩……1 g	グラニュー糖(B)……30 g	ブラックチョコレート……適量
	加糖冷凍卵黄……55 g	苺……8粒
<b>C. クレーム プラリネ ノワゼット</b>	板ゼラチン……5 g	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

- 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。
- 篩った粉糖・粉末ノワゼット・薄力粉を加え合わせる。
- 8mm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

- 全ての材料を冷蔵しておく。
- ロボクーブで全ての材料を粉碎混合する。
- 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。
- 10g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

- 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。
- 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

- 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。
- 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。
- 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aramel

- グラニュー糖を手鍋で焦がしてカaramelを作り、温めたクリーム(A)を加え混ぜキャラメルを作る。
- 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。
- 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。
- 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aramel ノワゼット

- グラニュー糖を手鍋で焦がしてカaramel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。
- 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。
- パーミックスで乳化させ45℃に調節する。

## 【組み立て】

- 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。
- 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。
- 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。
- 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10-8でローズバッドを絞る。
- 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