

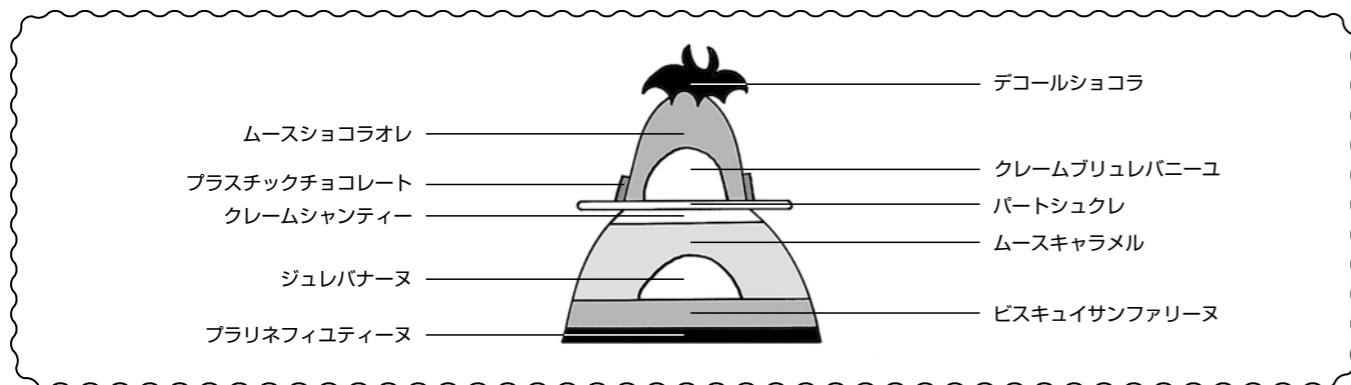


①トリックオアトリート

ショコラとブラリネ、キャラメルにバナナを合わせた

智美氏のスペシャルティといえる味わいがハロウィンにも登場。

それぞれの黄金比率のバランスが見た目のカワイイだけでなく大人も魅了する。



クレームブリュレバニーユ

【配量】

卵黄	80 g
バニラペースト	1 g
グラニュー糖	90 g
生クリーム (35%)	430 g

【製法】

通常の製法で仕込みフレキシパンに流し入れ、湯煎で焼成して冷凍庫で固化させる。

ムースショコラオレ

【配量】

牛乳	51 g
生クリーム (42%) A	18 g
卵黄	66 g
ミルクチョコレート	244 g
生クリーム (35%) B	200 g
ゼラチン	1.3 g
水	6.5 g

【製法】

- 生クリームA、牛乳、卵黄でアングレーズを炊く。
- 水でふやかしたゼラチンを①に加え、溶かしたミルクチョコレートと乳化させる。
- 6分立ての生クリームBを②に加えて混ぜ合わせる。
- フレキシパンに③を流し、ブリュレを入れて冷凍庫で固化させる。

パートシュクレ

【配量】

発酵バター	198 g
粉糖	90 g
全卵	44 g
バニラペースト	0.6 g
強力粉	248 g
コーンスターチ	40 g

アーモンドプードル	40 g
塩	1.6 g

【製法】

通常の製法で仕込み、3mm厚に伸して丸抜き型で抜き、160℃のオーブンで焼成する。

