FEUILLANTINE RECIPE 実力派パティシエによるフィアンティーヌレシピ

Recipe 2

素材を生かす優しい甘みと
ほのかな風味

フィアンティーヌ

ノワゼットショコラ
by YUSUKE SASAGE

フィアンティーヌにミルクチョコレート、
ノワゼットプラリネなどを混ぜ込んだ
フォンドロッシェを土台にし、
口どけの良いムースショコラ、
クレームノワゼットを合わせました。
ノワゼットの深い風味を生かしつつ
食感のコントラストが楽しいガトーです。

〈おもな材料〉
①シャンティノワゼット
②グラサージュショコラ
③ムースショコラ
④クレームノワゼット
⑤ダコワーズノワゼット
⑥フォンドロッシェ

ノワゼットショコラ（96個分）

ダコワーズノワゼット

【材料】

卵白	228g	アマンドプードル	40g
グラニュー糖	76g	粉糖	160g
ノワゼットプードル	136g	薄力粉	90g

【作り方】

① 卵白、グラニュー糖でメレンゲを立てる。
② ふるった粉類を①に加え混ぜる。
③ シルパットを敷いたプラックに平らに伸ばし、180℃のオーブンで10分焼成する。
④ 4.5㎝の丸型に抜く。

フォンドロッシェ

【材料】

ミルクチョコレート	320g	フィアンティーヌ	552g
食塩不使用バター	138g	ヘーゼルナッツ	322g
ノワゼットプラリネ	552g		
ノワゼットペースト	552g		

【作り方】

① ミルクチョコレート、バター、ノワゼットプラリネ、ノワゼットペーストを湯せんで溶かす。
② フィアンティーヌ、刻んだヘーゼルナッツを①に加え混ぜる。
③ 1つ25gに計量し、直径6㎝のディスク状にして冷凍庫で冷やし固める。

クレームノワゼット

【材料】

生クリーム35%	852g	板ゼラチン	19.2g
牛乳	300g	ノワゼットペースト	480g
グラニュー糖	258g	ソミュール	48g
卵黄	260g		

【作り方】

① 生クリーム、牛乳、グラニュー糖、卵黄でアングレーズを炊く。
② ①に板ゼラチン、ノワゼットペーストを加え混ぜ合わせ冷やす。
③ ソミュールを加え混ぜ、直径3㎝のフレシキパンに20gずつ流し入れ冷凍庫で冷やし固める。

ムースショコラ

【材料】

卵黄	254g	ブラックチョコレート	285g
水	210g	生クリーム35%	1910g
グラニュー糖	220g		
ミルクチョコレート	1025g		

【作り方】

① 卵黄、水、グラニュー糖でアングレーズを炊き、35～40℃になるよう氷水で冷やす。
② 40℃に溶かしたチョコレートに②を加え乳化させる。
③ 7分立てにした生クリーム35%を加え混ぜる。

シロップ

【材料】

ソミュール	50g	水	50g
シロップ30°	100g		

【作り方】

全ての材料を混ぜ合わせる。

グラサージュショコラ

【材料】

ミルクチョコレート	620g	ナパージュヌートル	740g
		水	120g
生クリーム35%	200g	板ゼラチン	7.5g

【作り方】

① 生クリーム35%、ナパージュヌートル、水を沸騰させ板ゼラチンを加え混ぜる。
② チョコレートに①を加えハンディブレンダーで混ぜ合わせる。

シャンティノワゼット

【材料】

生クリーム42%	100g	ソミュール	5g
ノワゼットプラリネ	20g		

【作り方】

全ての材料を混ぜ泡立てる。

モンタージュ

① フレシキパンにムースショコラを流し入れる。
② クレームノワゼットを中心に入れる。
③ シロップを打ったダコワーズを上に乗せ平らにし、冷凍庫で冷やし固める。
④ 型から外し40℃に温めたグラサージュを表面にかける。
⑤ ④をフォンドロッシェの上に乗せる。
⑥ シャンティノワゼットを上に乗せる。

ハナマルキ

ハナマルキ株式会社 加工業務用販売統括部

東京都中央区日本橋茅場町2-15-4　TEL.03-5651-3363　FAX.03-5651-3384　http://www.hanamaruki.co.jp/