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 1

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

アラビカ
by KOICHI IZUMI

フィアンティーヌにショコラブランと
ノワゼットペーストを混ぜ込み冷やし固めた
フィアンティーヌノワゼットをムースレジェカフェ、
クレームショコラなどと層状に重ねました。
複雑な味わいの中に
フィアンティーヌの心地よい食感が
アクセントになっています。

〈おもな材料〉
①ピストレショコラ
②ムースレジェカフェ
③クレームショコラ
④フィアンティーヌノワゼット
⑤ビスキュイノワゼット

アラビカ（30×40㎝カードル1枚分）

ビスキュイノワゼット

【材料】

ノワゼットプードル	345g	卵白	109g
粉糖	276g	グラニュー糖	69g
全卵	507g	乾燥卵白	0.8g
食塩不使用バター	138g		

【作り方】

① バターをフードプロセッサーに入れてポマード状にする。
② 粉糖、ノワゼットプードルを加えて混ぜ合わせる。
③ ②に全卵を加えて乳化させる。
④ 卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを立てる。
⑤ ③と④を混ぜ合わせる。
⑥ 30×40cmの天板２枚に流し入れ、180℃のオーブンで30分焼成する。

クレームショコラ

【材料】

卵黄	106g	板ゼラチン	6g
グラニュー糖	53g	ショコラブラン	295g
生クリーム35%	265g	ショコラオレ	98g
牛乳	265g		

【作り方】

① 卵黄、グラニュー糖、生クリーム、牛乳でアングレーズを炊く。
② あらかじめふやかしておいた板ゼラチンを加えて溶かす。
③ ショコラブラン、ショコラオレを②と乳化させる。

カフェアンフュゼ

【材料】

コーヒー豆	35g
牛乳	347g
トンカ豆	1粒

【作り方】

① コーヒー豆、トンカ豆をミルミキサーにかけて粉砕する。
② 牛乳に①を加えて沸騰させる。
③ ②を20分アンフュゼする。

ムースレジェカフェ

【材料】

カフェアンフュゼ	294g
板ゼラチン	2g
ショコラブラン	558g
生クリーム35%	600g

【作り方】

① カフェアンフュゼを沸騰させ、あらかじめふやかしておいた板ゼラチンを加えて溶かす。
② ①とショコラブランを乳化させる。
③ あらかじめ泡立てておいた生クリームと②を混ぜ合わせる。

フィアンティーヌノワゼット

【材料】

ノワゼットペースト	184g
フィアンティーヌ	297g
ショコラブラン	297g

【作り方】

① ショコラブランを40℃に溶かす。
② ①にノワゼットペーストを入れて混ぜ合わせる。
③ ②にフィアンティーヌを入れて混ぜ合わせる。

ピストレショコラ

【材料】

カカオバター	100g
ショコラノワール	100g

デコラシオン

【材料】

コーヒー豆、ショコラノワール

モンタージュ

① コーヒー豆型のシリコンにムースレジェカフェを流し入れる。
② ①にビスキュイノワゼットを置く。
③ ②にクレームショコラを流し入れる。
④ ③にフィアンティーヌノワゼットを散らす。
⑤ ④にビスキュイノワゼットを置き、冷凍庫で冷やし固める。
⑥ ⑤の表面にピストレショコラをうち、好みの大きさにカットして飾り付ける。

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/