



タルト・ノワゼット・レザン

菓子工房 T.Yokogawa 横川 哲也氏

配合 (g)

バート・サブレ

有塩バター	450
無塩バター	450
粉糖	900
全卵	324
薄力粉	720
バニラ	適量

グラサージュ・レザン

レーズン・コンセントレート	100
カソナード	16
生クリーム (45%)	15
レモン皮	適量
シナモン	適量
ナパージュ	300
水	100

クレーム・ノワゼット

有塩バター	250
グラニュー糖	150
全卵	250
蜂蜜	50
アーモンドプードル	140
ヘーゼルナッツプードル	100
薄力粉	25
ラム酒	30
レーズンペースト	30

ムース・ノワゼット

ジャンドウジャ・ノワゼット	350
クーベルチュール (スイート)	80
生クリーム (38%)	120
パーターボンブ	140
生クリーム (38%)	600
板ゼラチン	10
カリフォルニア・レーズン	300

タルト・ノワゼット・レザン



工程

パート・サブレ

1. 通常の製法で仕込む。

クレーム・ノワゼット

1. 通常の製法で仕込む。

グラサージュ・レザン

1. レーズン・コンセントレート、カソナード、生クリーム、レモン皮を火にかけ、シナモンを加える。
2. 1のピューレ50gとナパージュ、水を火にかける。

ムース・ノワゼット

1. 生クリームを温めゼラチンを加え、ジャンドゥジャ・ノワゼット、クーベルチュールをあわせる。
2. パーターボンブを作り合わせる
3. 泡立てた生クリームとあわせる。

成形

1. タルトリングにパートサブレを敷き、クレーム・ノワゼットを絞り、カリフォルニア・レーズンをちりばめ170度のオーブンで焼き上げる。
2. ムース・ノワゼットを流し込み冷やし固める。
3. グラサージュ・レザンを流す。