



ブランマンジェゼラン

ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオブロマ 土屋 公二氏

配合 (20コ分/g)

アパレイユブランマンジェ

A	
牛乳	1300
生クリーム (38%)	200
グラニュー糖	300
アーモンドスライス	500
板ゼラチン	17.5

B	
ビューレノアドココ	50
レーズン・コンセントレート	75
コアントロー	50
生クリーム (38%)	250

ジュレパッション

C	
ピューレパッションフルーツ	150
シロップ	200
(水 1000)	
(グラニュー糖 750)	
水	70
板ゼラチン	8

仕上げフルーツ

生クリーム (38%)	100
グラニュー糖	7
キウイ	3コ
パイナップル	1/5コ
ミント葉	25

工程

アパレイユブランマンジェ

1. Aの材料を手鍋で沸騰させる
2. アーモンドスライスを加え、3～5分弱火で煮込む
3. 火を止め、フタをして3分蒸らして、シノアでこす
4. 板ゼラチンとBの材料を加える
5. 4分立てにした生クリームを加える
6. カップ型に流し、冷やす

ジュレパッション

1. Cの材料を手鍋で沸騰させる
2. 板ゼラチンを加え、シノアでこす
3. 氷で冷やす

組み立て

1. ジュレパッションを流し入れ、冷やし固める
2. カットしたフルーツをのせる
3. ミントの葉をのせる