

栗のブリュレ

上野忠	粹栗ペースト 1kg入
上野忠	マロン・ド・パティシエ 1kg入
ドーバー洋酒貿易	オールド ジャマイカ ラム酒 1000ml
アイデア	ベーシック120個入 →ビンのカップ

栗のブリュレ

ベーシックピンカップ82g流し		12 個	%
1	牛乳	430 g	39.9 %
2	水あめ	60 g	5.6 %
3	生クリーム45%	260 g	24.1 %
4	粹栗ペースト	170 g	15.8 %
5	加糖冷凍卵黄(加糖20%)	158 g	14.7 %
	total	1078 g	100.0 %

①.牛乳・水あめ・マロンペーストを鍋に入れ混ぜながら沸騰させ、火を止める

②.①に生クリームを加え混ぜる

③.②に卵黄を混ぜ合わせ裏漉しをする

焼成温度・時間

上火160℃ 下火150℃ 湯煎焼き
約25分焼成

マロンクリーム

丸口金3番		12 個	%
1	マロン・ド・パティシエ	120 g	75.0 %
2	カスタードクリーム	36 g	22.5 %
3	有塩バター	4 g	2.5 %
	total	160 g	100.0 %

①.マロン・ド・パティシエに柔らかくした有塩バターを加え混ぜ合わせる

②.①にカスタードクリームを加え、混ぜ合わせる

アングリーズソースベース

		12 個	%
1	牛乳	150 g	58.1 %
2	加糖冷凍卵黄(加糖20%)	54 g	20.9 %
3	グラニュー糖	36 g	14.0 %
4	粉末ゼラチンゴールド	3 g	1.2 %
5	水	15 g	5.8 %
	total	258 g	100.0 %

①.牛乳・卵黄・グラニュー糖でアングリーズソースを炊く

②.水でふやかしておいたゼラチンと①を混ぜ合わせ、裏漉しをする

③.②を氷水に当てながら、しっかり冷ます

仕上用アングリーズソース

約28g流し		12 個	%
1	アングリーズソースベース	250 g	70.6 %
2	牛乳	100 g	28.2 %
3	オールドジャマイカラム	4 g	1.1 %
	total	354 g	100.0 %

①.冷えて固まったアングリーズソースベースを冷たいままほぐして、牛乳でのばす。

②.①にラム酒を加える

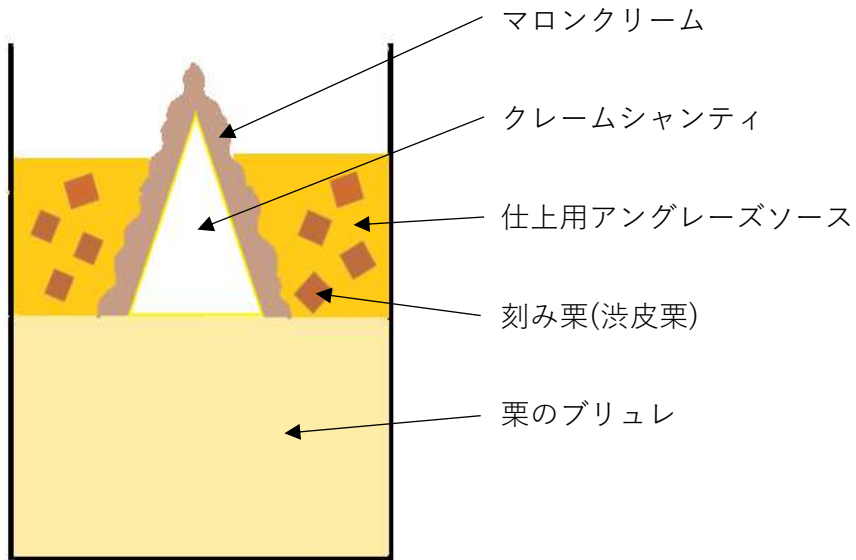
③.②を氷水でしっかり冷やす



吉田産業株式会社



モンタージュ



- ・湯煎焼きした栗のブリュレをしっかり冷まし、その上にクレームシャンティを絞り、シャンティの周りに沿わすようにマロンクリームを丸口金3番で絞る
- ・ブリュレの上に刻んだ栗を散りばめ、しっかり冷やした仕上げ用アングレーズソースを流す

