

# 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

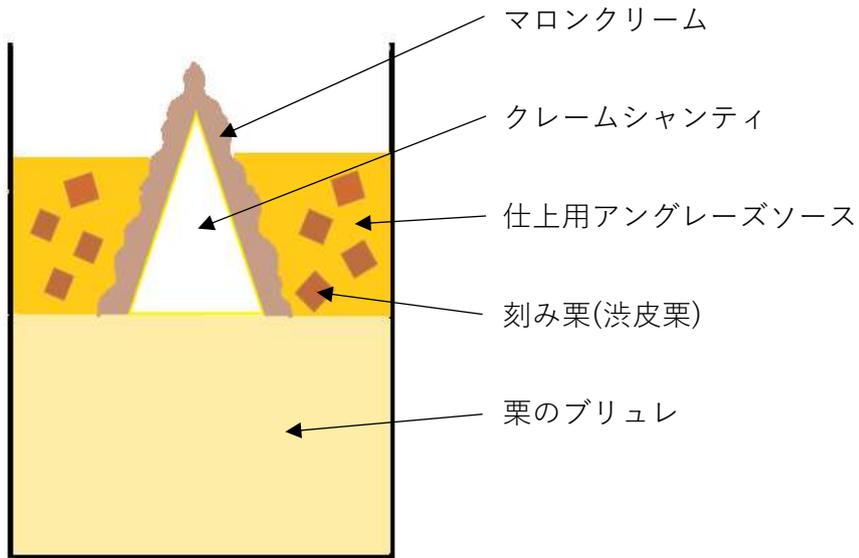
③.②を氷水でしっかり冷やす



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

