

ヴェリーヌ ヴァン エピセ

【材料】

◎レジェール(1コ/35g)		グラニュー糖	18g
A	キルシュ	20%加糖卵黄	25g
	ゼラチン	ビスツールメキシック(※1)	26g
B	クリーム パティシエール	シヨコラ(66%)	59g
	シナモン	☆フレッシュホイップ	200g
☆フレッシュホイップ		◎ジュレヴァンショー	
◎ソースグリオート(1コ/10g)		赤ワイン	750g
C	フランボワーズビュレ	グラニュー糖	100g
	水	トレハロース	50g
	グラニュー糖	アニス	5g
	クローブ	シナモンスティック	3g
	シナモン	クローヴ	1.5g
D	アニス	パニラのさや	1/4本
	グリオートチェリー	オレンジスライス	1/2コ
E	グリオートティースキルシュ	赤ワイン	200g
	◎ビスキュイジョコンド(600×400mm)	イアナガー F (※2)	13g
D	20%加糖卵黄	グラニュー糖	20g
	全卵	◎シャンティフレッシュキルシュ	
	アーモンドパウダー	ヴァンショー	30g
	粉糖	☆フレッシュホイップ	120g
E	卵白	キルシュ	10g
	グラニュー糖	グラニュー糖	10.5g
薄力粉		※1 カカオバリー ※2 伊那食品工業(株)	
◎ムースショコラ		☆印は RISU BRAND 製品です。	
水			7g

【製法】

- レジェールをつくる。[A]を溶解後、[B]を加え、混合する。
- フレッシュホイップを適度な硬さまでホイップする。
- ①に②を加え、さっくり合わせる。
- ③をグラスに絞り、フランボワーズを1個入れる。
- ソースグリオートをつくる。[C]を加熱し、漉した後、グリオートチェリーを加え再度加熱する。
- ⑤にグリオートティースキルシュを加え、ハンドブレンダーでビュレ状にする。
- ビスキュイジョコンドをつくる。[D]を泡立てる。
- [E]でメレンゲをつくる。
- ⑦に⑧の一部を加え、混合後、残りの⑧を加え、混合する。ふるった薄力粉を加え、混合する。
- オープンシートを敷いた天板に⑨を流し入れ、延ばす。
- 250℃のコンベクションオーブンで5分焼成する。
- ⑪を冷ました後、No.5の丸抜型で抜く。⑥をアンビベし、④の上に乗せる。
- ムースショコラをつくる。水を加熱し、グラニュー糖を加え溶解後、20%加糖卵黄を加え、混合する。
- [F]を溶解し、⑬と混合する。
- ホイップしたフレッシュホイップを⑭に少量加え混合

- 後、残りの⑭を加え混合する。⑫の上に絞り、冷却する。
- ジュレヴァンショーをつくる。[G]を鍋に入れ、沸騰後、火を止め、10分間置く。漉した後、半量まで煮詰める。
- ⑯を200gと[H]を混合後、加熱し溶解する。パットに流し、粗熱を取り、冷蔵庫で冷却する。
- ⑮に粗くほぐした⑦を乗せる。
- シャンティフレッシュキルシュをつくる。すべての材料を適度な硬さまでホイップする。
- ⑮の上に⑯を絞り、フルーツ、銀箔を飾る。



アンフィニ
シェフ
金井 史章

耐酸性に優れていて、赤ワインを使っても保形性の良いクリームができます。

フレッシュホイップを使った2種類のソース

【材料】

◎コチュジャンキムチソース(作りやすい分量)		にんにく(みじん切り)	3g
A	コチュジャン	オリーブオイル	20g
	白菜キムチ(刻む)	クミンシード	0.2g
☆フレッシュホイップ		コリアンダーパウダー	1g
◎春菊胡麻ジェノベーゼ(作りやすい分量)		C 白すり胡麻	10g
A	新玉ねぎ(スライス)	白胡椒	0.2g
	オリーブオイル	D 水	100g
A	塩	塩	3g
	春菊の葉(茎を除く)	☆フレッシュホイップ	200g
		☆印は RISU BRAND 製品です。	

【製法】

- ◎コチュジャンキムチソース
- ミキサーにコチュジャン、白菜キムチ、フレッシュホイップ(200g)を入れて、キムチがペースト状になるまで攪拌する。
- ホイッパーで残りのフレッシュホイップ(200g)をお好みの固さにホイップする。
- ボウルに①、②を入れて、よく混ぜ合わせる。
- ◎春菊胡麻ジェノベーゼ
- フライパンに[A]を入れて、弱火で玉ねぎが透き通るまで炒めて、取り出す。
- 春菊の葉は沸騰湯でクタクタになるまでゆでて、氷水で急冷して、水気をよく絞る。
- フライパンに[B]を入れて、弱火でにんにくがキツネ色になり、オイルに香りに移るまで火を入れる。
- ③に①、②、[C]を加えて、弱火で全体がまとまるまで炒め合わせる。
- ミキサーに④、[D]を入れて、春菊がペースト状になるまで攪拌する。氷水に当てて5℃程度に急冷する。
- ホイッパーでフレッシュホイップをお好みの固さにホイップする。
- ボウルに⑤、⑥を入れて、よく混ぜ合わせる。



nanca
シェフ
萩原 ちひろ

素材の味と色彩を引き出し、料理に彩りをプラスし、ソースの固さを自在に変えることができます。