



## La Lune (月)

パティスリー キャロリーヌ 中川 二郎氏

### 配合 (とよ型3本)

#### ビスキュイ・レザン

|         |      |
|---------|------|
| 無塩バター   | 65g  |
| 牛乳      | 160g |
| 薄力粉     | 80g  |
| 赤葡萄ジュース | 180g |
| 卵黄      | 110g |
| 卵白      | 180g |

カリフォルニア・レーズンコンセントレート 50g

グラニュー糖 120g

#### クーリー・レザンブラン

|         |      |
|---------|------|
| 白葡萄ピューレ | 480g |
| 白桃ピューレ  | 80g  |
| グラニュー糖  | 80g  |
| 寒天      | 18g  |

レッドグローブのマリネ※ 200g

※レッドグローブのマリネ

レッドグローブ 200g

シロップ (33Brix.) 75g

コニャック 10ml

#### コンポート・ド・レザン

カリフォルニア・レーズン (カラント) 200g

白桃ピューレ 100g

グラニュー糖 20g

ヴァニラ 適量

#### クレーム・レザン

赤葡萄ジュース 400g

葡萄ピューレ 200g

グラニュー糖 50g

卵白 65g

A [ グラニュー糖 150g

水 35g

ゼラチン 13g

生クリーム (乳脂肪40%) 500g

#### 仕上げ

レッドグローブ

カリフォルニア・レーズン

ナパージュヌートル

ホワイトチョコレートのオーナメント

### 工程

#### クーリー・レザンブラン

- 1 白葡萄ジュース、白桃ピューレ、グラニュー糖、寒天を入れ混ぜ、85℃～90℃になるまで熱する。沸騰はさせない。
- 2 火からおろし、冷水で粗熱をとり、少しとろみがついてきたら、枠に流し入れる。

#### ビスキュイ・レザン

- 1 手鍋に無塩バターと牛乳を入れ、沸騰したら薄力粉を入れ、混ぜ合わせる。
- 2 1に、分量の半分のレーズンコンセントレートを入れ混ぜ、赤葡萄ジュースを何回かに分けて入れ、よく練る。卵黄を加え混ぜ合わせる。
- 3 ほぐした卵白に、レーズンコンセントレートを入れ泡立て、グラニュー糖を加え、しっかり泡立てる。一部を、2の生地に入れ混ぜ合わせ、2と3の硬さを近づける。
- 4 残りの3を全て加え、さっくりと均一になるように混ぜ合わせる。
- 5 オイルを少し塗った天板に4を流し込み、200℃のオーブンで約20分焼成する。

※天板は2重にし、下の天板には水を少し張っておく。

※焼成後は、冷凍にしておいた方が扱いやすい。

#### クレーム・レザン

- 1 シロップを作る。Aの材料を鍋に入れ、121℃まで熱する。
- 2 卵白を軽く泡立て、1のシロップを入れ、泡だてる。途中、赤葡萄ジュースを少しづつ入れていく。4の生クリームと同じ硬さになるまで、赤葡萄ジュースを少しづつ加えていく。
- 3 ゼラチンと葡萄ピューレは電子レンジにかけ、溶かす(700Wで約1分程度)。グラニュー糖を加え混ぜ、約30℃までにする。
- 4 生クリームは、2の卵白と同じ硬さになるまで泡立てる。3を少量入れ、混ぜ合わせる。残りの3は2の卵白に入れ混ぜあわせる。

#### 仕上げ

- 1 【さかさま仕込】クレーム・レザン工程2の卵白と4の生クリームを混ぜあわせ、型に半分流し込み、表面を平にする。ビスキュイ・レザンを置き、クーリー・レザンブランを置き、少しおさえる。残りのクリームを流し込み平にする。
- 2 ビスキュイ・レザンで蓋をする。フィルムをして冷凍庫にて固める。
- 3 冷凍庫から取り出し、ナパージュをする。