



La Nuit Blanche (白夜)

パティスリー キャロリーヌ 中川 二郎氏

配合 (直径15cm×3台)

バンドジェーヌ・レザン (60x40 1枚)

パートダマンド66% 375g

カリフォルニア・レーズンペースト 60g

全卵 340g

卵黄 120g

A { 粉砂糖 50g
コーンスターチ 60g
薄力粉 50g
ベーキングパウダー 2g

カリフォルニア・レーズン (刻み) 100g

レーズンマセル

カリフォルニア・レーズン 200g

オレンジ (果汁) 150g

オレンジ (表皮) 1個分

グラニュー糖 50g

クレームフロマー・ジュブラン・エ・ショコライボワール

卵黄 100g

グラニュー糖 100g

牛乳 50ml

オレンジ (表皮) 1/2個分

オレンジ (果汁) 20ml

ゼラチン 8g

ホワイトチョコレート34% (刻み) 100g

フロマー・ジュブラン 100g

クリームチーズ 100g

生クリーム (乳脂肪40%) 480g

仕上げ

ナパー・ジュヌートル

カリフォルニア・レーズン

デコレーションシュガー

ホワイトチョコレートのオーナメント

工程

バンドジェーヌ・レザン

- 1 パートダマンドと全卵、卵黄を、ダマのないように混ぜ合わせる。
- 2 レーズンペーストを柔らかくし、1を入れ、少しもったりするぐらいまで混ぜ合わせる。
- 3 レーズンの刻みを練り込み、混ぜてふるっておいいたAの材料を入れて、混ぜ合わせる。
- 4 焦しバターを加え混ぜ合わせ、フレキシパンに流し込む。
- 5 200℃のオーブンで約10分焼成。

クレームフロマー・ジュブラン・エ・ショコライボワール

- 1 オレンジ果汁でゼラチンをふやかしておく。
- 2 フロマー・ジュブランとクリームチーズは、クリーミーでダマがないように混ぜわけておく。
- 3 卵黄とグラニュー糖を混ぜあわせる。牛乳を加え混ぜ合わせ、1のゼラチンを入れて、火にかける。(煮上げ温度85℃～90℃)
- 4 ホワイトチョコレートを入れ混ぜ合わせ、均一に溶けたら、2のチーズを入れ、軽く熱を抜きながら混ぜ合わせる。
- 5 生クリームとオレンジの表皮をいれ混ぜ、セルクルに半分流し込む。

仕上げ

- 1 冷凍しておいた、バンドジェーヌ・レザンを置き、レーズンマセルをおく。その上に、クレームフロマー・ジュブラン・エ・ショコライボワールをまたひき、表面を平らにする。バンドジェーヌ・レザンを置き、冷凍する。
- 2 固まったら、型から出して、ナパー・ジュヌートル。