

ブラックパール・ ブラウニー

西園シェフレシピ

フランス修行を経て、ヒルトン大阪・御影高杉などで勤務後、製菓学校講師やアパレルブランドとのコラボスイーツ発表を経験し、2014年に自身のお店「Seiichiro, NISHIZONO」をオープン。現在アジアに展開中。



～原料～ 108個分

①タルトシェル

コンフィタス オレプレミアム リンゴテ 108個

②ブラウニー

カレボー70-30 400g

コールマン発酵バター 390g

全卵(凍結全卵) 320g

アーモンドパウダー 120g

洗双糖 191g

林原 トレハ 95g

ゲランドの塩 4g

薄力粉(スーパーバイオレット) 80g

ダッチココアパウダー 43g

マロン・ブルジョア 4g/1p

ピエモンテIGPヘーゼルナッツ皮むきホール 4g/1p

③マロンガナッシュ(ウォーターレス)

カレボー70-30 390g

アンベール・マロンクリーム 227g

コニャック 28g

太白ごま油 38g

④デコレーション

カレボークリスパールダーク 適量

～作り方～

1.タルトシェル

①160℃で約15分 空焼きしておく。

2.ブラウニー

②カレボー70-30を35℃程度に溶かしておく。

③バターをミキサーボウルに入れ、しっかりホイップして②と合わせる。

④全卵にグラニュー糖、トレハ、塩を加え混ぜ30℃程度に調温する。

⑤③に④を少しずつ加える。

⑥合わせてふるった粉類を⑤に加えさっくり合わせる。

⑦空焼きしておいたタルトシェル15gずつ流し、マロン・ブルジョアとヘーゼルナッツを散らし焼成する。

* 焼成条件 170℃、約9分 (コンベクションオーブン使用)

3.ガナッシュ

⑧全ての材料を耐熱ボウルに入れて電子レンジで40℃程度まで加熱する。

⑨乳化させ、焼きあがった⑦に流す。

⑩ガナッシュを流したらすぐに、クリスパールを上面全体にふって接着する。