

シュクセノワゼット

脇坂シェフレシピ

L'ATELIER HIRO WAKISAKA

脇坂 紘行シェフ

大学卒業後、ムッシュマキノ・なかたに亭・
キャリアールヒデトワで経験を重ね、2009年
4月にモンサンクレール入社。同年12月より
スーシェフを務める。2018年8月2日
「L'ATELIER HIRO WAKISAKA」を開業。



～原料～

1ビスキュイダマンドノワゼット

	鉄板1枚分
ローマジパン	60g
卵黄	120g
グラニュー糖	60g
レモン皮	0.25個
ゲランドの塩	2g
卵白	160g
グラニュー糖	120g
トレハロース	30g
薄力粉	150g
ローストビエモンテノワゼットプードル	80g

2パートシュクセ

		鉄板1枚
卵白	119.9	325 g
ゲランドの塩	0.6	1.6 g
グラニュー糖	48.0	130 g
ローストビエモンテノワゼットプードル	67.2	182 g
粉糖	48.0	130 g

～作り方～

1ビスキュイダマンドノワゼット

- ①ローマジパン、グラニュー糖、レモン皮をビーターで回し、卵黄を加え立ち上げる。
- ②卵白、グラニュー糖、トレハでメレンゲを作る。③①にメレンゲの一部を加えて、粉とプードルを合わせて篩ったものを加える。④③に残りのメレンゲを加える。170℃ 12分～焼成

2パートシュクセ

- ①卵白に塩、グラニュー糖加えしっかり立てる。②プードル、粉糖を合わせて篩ったものを①に加える。③鉄板にのし、110℃で4時間焼成。

3クレームオブール

- ①牛乳、生クリーム、加糖卵黄、グラニュー糖でアングレーズを炊く。②卵白、グラニュー糖でイタリアンメレンゲを作る。③バターを立てておき、①を加える。④③に②を加える。⑤クレームオブールにプラリネノワゼットメゾンを加える。

4プラリネノワゼットメゾン

- ①ヘーゼルナッツをあら刻みする。②水、グラニュー糖を118℃まで煮詰め、①を加え、キャラメリゼする。
- ③一部をあら刻みにして飾り用に残し、残りはフードプロセッサーでペースト状にする。

5モンタージュ

- ①から順に重ねてモンタージュする。

3クレームオブール

牛乳	32g
35%生クリーム	32g
加糖卵黄	60g
グラニュー糖	13.6g
卵白	55g
グラニュー糖	110g
水	適量
バター	300g

クレームオブール	200g
プラリネノワゼットメゾン	80g

4プラリネノワゼットメゾン

ビエモンテヘーゼルナッツ皮なし	200g
グラニュー糖	208g
水	適量

5モンタージュ