

# CAFÉ EXQUIS

PACIFIC  
YOKO

パシフィック洋行株式会社

カフェ エクスキ (シリコマーTEGEL01Mミニクラシック 64個分) ※69 x 38 x H18mm 8取り



## ●ビスキュイ マカロン (総重量: 1050 g)

アーモンド・ブードル	180 g
粉糖	240 g
薄力粉	90 g
卵白	300 g
グラニュー糖	240 g

1. アーモンドブードル、粉糖、薄力粉を合わせてふるう。
2. メレンゲを作り、1と合わせる。
3. 180°Cのコンベクションオープンで約13分焼成する。
4. 75 x 45mmにカットする。65個分取れます。

## ●クレム-ヴァニユ (総重量: 660 g)

生クリーム35%	450 g
バニラビーンズ	1 本
グラニュー糖	75 g
卵黄	110 g
粉ゼラチン	4 g
水	20 g

1. 生クリーム、バニラ、砂糖、卵黄でアングレーズを炊く。
2. 分量の水で戻したゼラチンを加える。氷水にあてて、25~30°Cまで温度を下げる。
3. シリコン型(シリコマーTEGEL025)に流し入れ、冷凍庫で冷やし固める。

## ●ムース オカフェ (総重量: 1366 g)

生クリーム35%(アングレーズ用)	200 g
牛乳	200 g
コーヒーエクストラクト<ティエルスラン>	70 g
バニラビーンズ	1/2 本
卵黄	125 g
グラニュー糖	125 g
粉ゼラチン	14 g
水(ゼラチン用)	72 g
生クリーム35%	560 g

1. 生クリームと牛乳とバニラ棒を火にかけて温める。
2. 卵黄とグラニュー糖を白くなるまですり混ぜる。
3. 2に1を入れ、コーヒーエクストラクトも加え、クレム・アングレーズを炊く。分量の水で戻したゼラチンを加える。
4. 3と泡立てた生クリームを合わせる。

## ●グラスサージュ カフェ (総重量: 1665 g)

水アメ	192 g
グラニュー糖	576 g
生クリーム35%	384 g
脱脂粉乳	126 g
水	110 g
コーヒーエクストラクト<ティエルスラン>	60 g
パレット・ニュートラル<ゼーランドシア>	96 g
粉ゼラチン	21 g
水(ゼラチン用)	102 g

1. 水アメとグラニュー糖をキャラメル色になるまで加熱する。
2. 1に生クリームを加える。80°C位になったら、粉乳も加えよく乳化させる。
3. 2に水とコーヒーエクストラクトを加えて混ぜる。一度沸騰させて、火からおろす。
4. ナパージュをくわえてよく混ぜる。60°Cになったら、分量の水で戻したゼラチンを加えて混ぜ、濾す。
5. 冷蔵庫でひと晩冷やし、20~25°Cの状態で使用する。

## ◎組立て&仕上げ

1. シリコン型(シリコマーTEGEL01M)の半分の高さまでムースを絞る。
2. クレム-ヴァニユを入れ木製スティックを側面の穴から平行に刺す。ムースを型いっぱいまで流し、パレットナイフですり切る。
3. 2を冷凍庫で冷やし固める。型から外し、グラスサージュをかける。
4. カットしたビスキュイマカロンの上ののせ、デコレーションする。

