

SUCETTE FRAMBOISE

シュゼット フランボワーズ (シリコマーT GEL05Mミニシック) ※69 x 38 x H18mm 8取り



●ガナッシュ フランボワーズ (総重量: g)

アンドロス冷凍フランボワーズピューレ	100 g
サンマルトー (マルトース)	24 g
バター	24 g
転化糖(マルグリット スタリボン)	30 g
生クリーム38%	80 g

イカム・ピットラ (カカオ分60%)	80 g
イカム・ロスヴァスケス (カカオ分75%)	70 g

1. シリコン型 (シリコマーT GEL05M) にコーティング用チョコレートを絞る。逆さにして余分なチョコレートを取り除く。
2. チョコレート以外を鍋で温め、チョコレートに注いで乳化させる。
3. 1の型に2を絞り、しばらく冷温で1日放置する。
4. 好みのビスキュイ (ジェノワーズなど) を型の大きさに切って入れ込む。
5. 調温したイカム・ジャンドウジャにフリーズドライフランボワーズ&アーモンドを混ぜて表面に流して覆う。
6. 固まったら型から外す。

コーティング用チョコレート

イカム・ジャンドウジャ 適量

フリーズドライフランボワーズ 適量

アーモンドダイス (軽くロースト) 適量

