

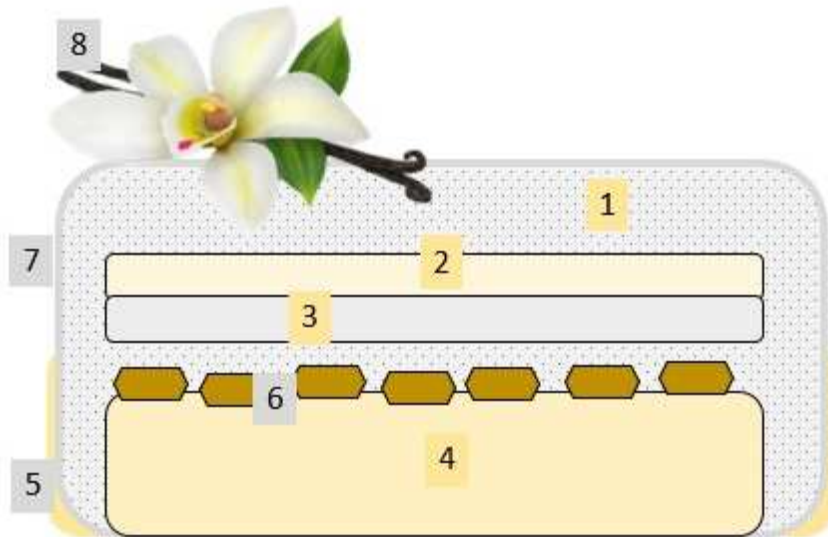
## バニラオーキッド

By Pastry chef Julien Perrinet

フロマージュブラン・バニラムース、バニラクレム、バニラジュレ、  
バニラ・ビスキュイモワルー、ヘーゼルナッツクランブル



断面図と構成



1	フロマージュブラン・バニラムース
2	バニラクレムー
3	バニラジュレ
4	バニラ・ビスキュイモワルー
5	アーモンド・ホワイトチョコレートグラサージュ
6	ヘーゼルナッツクランブル
7	バニラ・ホワイトチョコレートグラサージュ
8	オーキッドチョコレート バニラのさや



シリコマー ト AMORE 型 3 個分



### フロマージュブラン・バニラムース

生クリーム 35%	250 g
フロマージュブラン	500 g
卵黄	90 g
グラニュー糖	130 g
ゼラチンマス※	110 g
生クリーム (ホイップする)	400 g
<b>PROVA バニラエクストラクト (シード入り)</b>	<b>12 g</b>
1 生クリーム、卵黄、グラニュー糖、バニラでアングレーズベースを作る (84°Cまで加熱)	
2 ゼラチンマスを加える	
3 60°Cまで冷めたらフロマージュブランと混ぜる	
4 ホイップした生クリームを加え混ぜる	
5 シリコン型に流し、冷凍しておいたセンター、クランブル、ビスキュイを配置し、冷凍する	

※ゼラチンマスはゼラチン 1 : 水 6 200 bloom 使用 以下同様



## バニラクレムー

牛乳	220 g
生クリーム	250 g
卵黄	120 g
カソナード	45 g
<b>PROVA バニラエキストラクト (シード入り)</b>	<b>18 g</b>
ホワイトチョコレート	220 g
ゼラチンマス※	30 g
1 牛乳と生クリーム、卵黄、カソナード、バニラでアングレーズベースを作る (84°Cまで加熱)	
2 ホワイトチョコレートに注ぎ混ぜ、ゼラチンを加える	
3 しっかりと混ぜたら、セルクルに流し冷凍する	

## バニラジュレ

牛乳	125 g
生クリーム	125 g
グラニュー糖	75 g
<b>PROVA バニラエキストラクト (シード入り)</b>	<b>10 g</b>
寒天	4 g
ゼラチンマス※	80 g
1 牛乳と生クリーム、バニラを混ぜる	
2 1の半量とグラニュー糖、寒天を混ぜて沸かし、1の残りを混ぜ、ゼラチンマスを加える	
3 凍ったバニラクレムーの上に流し、冷凍する	



#### バニラ・ホワイトチョコレートグラサージュ

牛乳	600 g
水あめ	144 g
ゼラチンマス ※	96 g
ホワイトチョコレート	780 g
ナパージュ	120 g
<b>PROVA バニラエクストラクト (シード入り)</b>	<b>30 g</b>
1 牛乳と水あめを沸かし、ゼラチンマスを加える 2 ホワイトチョコレートに注ぎ、乳化させる 3 50°Cに下がったら、ナパージュとバニラを加え混ぜる。 4 一晩冷蔵庫で休ませる (26 - 28°Cで使用する)	

#### バニラ・ビスキュイモワルー

卵黄	250 g
グラニュー糖①	11 g
トレハロース	21 g
転化糖	42 g
卵白	337 g
グラニュー糖②	136 g
塩	1.8 g
薄力粉	153 g
牛乳	70 g
バター	70 g
<b>PROVA バニラエクストラクト (シード入り)</b>	<b>15 g</b>
バニラパウダー	3.5 g



- 1 卵黄とグラニュー糖①、トレハロース、転化糖を軽い質感になるまで泡立てる
- 2 卵白とグラニュー糖②塩を泡立てる
- 3 バターを溶かし、牛乳、バニラエクストラクト、バニラパウダーとあわせる
- 4 1と2、粉をあわせ、3を少しずつ混ぜる
- 5 天板に流し焼成（1枚1000g） 200℃ 10分、軽く色づいたら180℃ 5-7分（コンベクション）

#### ヘーゼルナッツクランブル

バター（無塩）	400 g
ブラウンシュガー	200 g
塩	4 g
薄力粉	700 g
ヘーゼルナッツパウダー	120 g
<b>PROVA バニラエクストラクト</b>	<b>8 g</b>
1 ミキサーで柔らかくしたバターにブラウンシュガー、塩、薄力粉、ヘーゼルナッツパウダー、バニラを加え混ぜる。	
2 冷蔵庫で冷やした後、1×1 cmの網を通し、少量の薄力粉をまぶしバラバラにする	
3 焼成 170℃ 8-10分（コンベクション）	



世界のすぐれた食品・食材をお届けする  
**サンエイト貿易株式会社**

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F  
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>