

ミゼラブル フレーズ



ベルギーの伝統菓子をアレンジ。いちごの果肉感が残るバタークリームを作り、そこに軽い食感のアーモンド生地を合わせました。アーモンドが香り苺の酸味が全てをまとめ上げています。

通年商品

としておすすめです

【材料名】	【製法】																																																																											
<p>【ビスキュイ アーモンド】</p> <table border="1"> <tr><td>卵白</td><td>550 g</td><td>34.9%</td></tr> <tr><td>乾燥卵白</td><td>15 g</td><td>1.0%</td></tr> <tr><td>トレハロース</td><td>125 g</td><td>7.9%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>180 g</td><td>11.4%</td></tr> <tr><td>アーモンドプードル</td><td>250 g</td><td>15.8%</td></tr> <tr><td>皮付アーモンドプードル</td><td>250 g</td><td>15.8%</td></tr> <tr><td>粉糖</td><td>150 g</td><td>9.5%</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>55 g</td><td>3.5%</td></tr> <tr><td>ベーキングパウダー</td><td>3 g</td><td>0.2%</td></tr> <tr><td></td><td>1578 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>【クレーム オ フレーズ】</p> <table border="1"> <tr><td>無塩バター</td><td>360 g</td><td>30.3%</td></tr> <tr><td>塩(岩塩)</td><td>1 g</td><td>0.1%</td></tr> <tr><td>コンデンスミルク</td><td>72 g</td><td>6.1%</td></tr> <tr><td>卵黄</td><td>132 g</td><td>11.1%</td></tr> <tr><td>水</td><td>120 g</td><td>10.1%</td></tr> <tr><td>トレハロース</td><td>72 g</td><td>6.1%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>82 g</td><td>6.9%</td></tr> <tr><td>ホワイトチョコレート</td><td>84 g</td><td>7.1%</td></tr> <tr><td>フルゴロストロベリー</td><td>240 g</td><td>20.2%</td></tr> <tr><td>プチドリップ※1</td><td>25 g</td><td>2.1%</td></tr> <tr><td></td><td>1188 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>【アンビバージュ】</p> <table border="1"> <tr><td>カリブ※2</td><td>150 g</td><td>66.7%</td></tr> <tr><td>キルシュ</td><td>25 g</td><td>11.1%</td></tr> <tr><td>フルゴロストロベリー</td><td>50 g</td><td>22.2%</td></tr> <tr><td></td><td>225 g</td><td>100.0%</td></tr> </table>	卵白	550 g	34.9%	乾燥卵白	15 g	1.0%	トレハロース	125 g	7.9%	グラニュー糖	180 g	11.4%	アーモンドプードル	250 g	15.8%	皮付アーモンドプードル	250 g	15.8%	粉糖	150 g	9.5%	薄力粉	55 g	3.5%	ベーキングパウダー	3 g	0.2%		1578 g	100.0%	無塩バター	360 g	30.3%	塩(岩塩)	1 g	0.1%	コンデンスミルク	72 g	6.1%	卵黄	132 g	11.1%	水	120 g	10.1%	トレハロース	72 g	6.1%	グラニュー糖	82 g	6.9%	ホワイトチョコレート	84 g	7.1%	フルゴロストロベリー	240 g	20.2%	プチドリップ※1	25 g	2.1%		1188 g	100.0%	カリブ※2	150 g	66.7%	キルシュ	25 g	11.1%	フルゴロストロベリー	50 g	22.2%		225 g	100.0%	<p>【ビスキュイ アーモンド】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① トレハロース、グラニュー糖を一緒にして篩う。 ② 卵白、乾燥卵白、①で仏メレンゲを作る。 ③ 皮付アーモンドプードル、アーモンドプードル、粉糖、薄力粉を一緒にして篩う。 ④ ②に③を混ぜ合わせる。 ⑤ 鉄板に紙を敷いて生地を510g量り、平らにのす。(上火190℃/下火190℃約18分(下鉄板あり)) <p>【クレーム オ フレーズ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 無塩バター、塩、コンデンスミルクを一緒にしてミキサーで立てる。 ② 手鍋に、水、トレハロース、グラニュー糖を一緒にして火に掛ける。(121℃) ③ ミキサーボウルに卵黄、②を入れパータポンプを作る。 ④ フルゴロストロベリー、プチドリップを一緒にして置く。 ⑤ ③に①を混ぜ合わせる。 ⑥ ⑤に溶かしたホワイトチョコレートを混ぜ合わせる。 ⑦ ⑥に④を混ぜ合わせる。 <p>【アンビバージュ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① キリッシュ、カリブ、フルゴロストロベリーをブレンダーであわせる。 <p>【ナパージュ フレーズ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 水、ヌージュレードゥブレを一緒にして一煮立ちする。 ② ①にフルゴロストロベリーを入れてバーブレンダーで合わせる。
卵白	550 g	34.9%																																																																										
乾燥卵白	15 g	1.0%																																																																										
トレハロース	125 g	7.9%																																																																										
グラニュー糖	180 g	11.4%																																																																										
アーモンドプードル	250 g	15.8%																																																																										
皮付アーモンドプードル	250 g	15.8%																																																																										
粉糖	150 g	9.5%																																																																										
薄力粉	55 g	3.5%																																																																										
ベーキングパウダー	3 g	0.2%																																																																										
	1578 g	100.0%																																																																										
無塩バター	360 g	30.3%																																																																										
塩(岩塩)	1 g	0.1%																																																																										
コンデンスミルク	72 g	6.1%																																																																										
卵黄	132 g	11.1%																																																																										
水	120 g	10.1%																																																																										
トレハロース	72 g	6.1%																																																																										
グラニュー糖	82 g	6.9%																																																																										
ホワイトチョコレート	84 g	7.1%																																																																										
フルゴロストロベリー	240 g	20.2%																																																																										
プチドリップ※1	25 g	2.1%																																																																										
	1188 g	100.0%																																																																										
カリブ※2	150 g	66.7%																																																																										
キルシュ	25 g	11.1%																																																																										
フルゴロストロベリー	50 g	22.2%																																																																										
	225 g	100.0%																																																																										

タカ食品	
フルゴロストロベリー 1kgX6	ヌージュレードゥブレ SP 1kgX10
果肉入りソース	上掛け

ミゼラブル フレーズ

【材料名】	【製法】																					
<p>【ナパージュ フレーズ】</p> <table border="1"> <tr> <td>水</td> <td>300 g</td> <td>50.0%</td> </tr> <tr> <td>ヌージュレードゥブレSP</td> <td>200 g</td> <td>33.3%</td> </tr> <tr> <td>フルゴロ ストロベリー</td> <td>100 g</td> <td>16.7%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>600 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> <p>【飾り用】</p> <table border="1"> <tr> <td>ホワイトチョコレート</td> <td>100 g</td> <td>98.0%</td> </tr> <tr> <td>マイクリオ※3</td> <td>2 g</td> <td>2.0%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>102 g</td> <td>100.0%</td> </tr> </table> <p>※1: ゲル化剤 伊那食品工業 ※2: 天然糖液 ドーバー洋酒貿易 ※3: カカオバター カカオバリー</p>	水	300 g	50.0%	ヌージュレードゥブレSP	200 g	33.3%	フルゴロ ストロベリー	100 g	16.7%		600 g	100.0%	ホワイトチョコレート	100 g	98.0%	マイクリオ※3	2 g	2.0%		102 g	100.0%	<p>【ナパージュ フレーズ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 水、ヌージュレードゥブレを一緒にして一煮立ちする。 ② ①にフルゴロストロベリーを入れてパーブレンダーで合わせる。 <p>【モンタージュ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 生地をカードルに敷く。 ② ①にアンビバージュする。 ③ クレーム オ フレーズ400g量り生地の上に伸す。 ④ 生地を③に敷く。 ⑤ ②～④をもう一回行う。 ⑥ 残ったクレーム オ フレイズを表面に塗る。 ⑦ 冷凍庫で休ませる。 ⑧ ⑦にクラサージュをかけて、カットする。 ⑨ 飾り用ホワイトチョコレートを好きな形にカットして飾る。
水	300 g	50.0%																				
ヌージュレードゥブレSP	200 g	33.3%																				
フルゴロ ストロベリー	100 g	16.7%																				
	600 g	100.0%																				
ホワイトチョコレート	100 g	98.0%																				
マイクリオ※3	2 g	2.0%																				
	102 g	100.0%																				

タカ食品	
フルゴロ ストロベリー 1kgX6	ヌージュレードゥブレ SP 1kgX10
果肉入りソース	上掛け