

# Lumiere

## フレーズコンフィチュール

冷凍フレーズ(センガセンガナ)	20 g
フレーズデボワピューレ	80 g
グラニュー糖	80 g
ペクチン	4 g

1. 銅鍋に、冷凍フレーズ、フレーズデボワピューレ、グラニュー糖を2/3程入れ、火にかける
2. 残りのグラニュー糖とペクチンをよく合わせ、温まった1に入れ混ぜる
3. 糖度73℃まで煮詰める

## ユズ・バジルガナッシュ

生クリーム 35%	50 g
バジル	7 g
トリモリン	13 g
レ・コレクシオン・ベネズエラ(ベルコラーデ)	88 g
ユズピューレ	16 g
無塩バター	12 g

1. 生クリームに細かく刻んだバジルを入れ温める
2. 1をパッセしてトリモリンを入れ溶かす
3. レ・コレクシオン・ベネズエラに加え、ブレンダーをかける
4. 温めたユズピューレを加え、再びブレンダーをかける
5. 38℃に下がったら、無塩バターを加え、再びブレンダーをかける

## 組立て

1. ノワール・ショコラ(分量外)をかけた型に、フレーズコンフィチュールを1.5g絞り、ユズ・バジルガナッシュを9分目まで流す
2. ガナッシュが固まったら、ノワール・ショコラ(分量外)で蓋をする
3. 固まったら型から外す



# Feuille

## ココジャンドゥージャ

ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック(ベルコラーデ)	12 g
ピュア・ココアバター(ベルコラーデ)	0.7 g
シナモンパウダー	0.5 g
ココナッツブラリネ	30 g

1. ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックとピュア・ココアバターを一緒に溶かす
2. 38℃に下がったら、シナモンパウダーとココナッツブラリネを加え混ぜ合わせる

## カシス・ガナッシュ

ノワール・コレクション・ペルー(ベルコラーデ)	65 g
ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック(ベルコラーデ)	15 g
ハチミツ	10 g
生クリーム 35%	10 g
カシスピューレ	25 g
クレームドカシス	20 g
無塩バター	20 g

1. ノワール・コレクション・ペルーとブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックを一緒に溶かす
2. 生クリームとハチミツを温め、1に加え混ぜる
3. カシスピューレを温め、2に加え混ぜる
4. クレームドカシスを加え、ブレンダーをかける
5. 38℃に下がったら、無塩バターを加え、再びブレンダーをかける

## 組立て

1. ココジャンドゥージャを3mmの厚さにのぼす
2. 9mmの厚さのパールをのせ、カシスガナッシュを平らにのぼす
3. 固まったら、1.5×3cmにカットする
4. **ノワール・ショコラ**(分量外)でトランベシ、葉のストラクチュールをのせる
5. 固まったら、葉のストラクチュールをはがす

