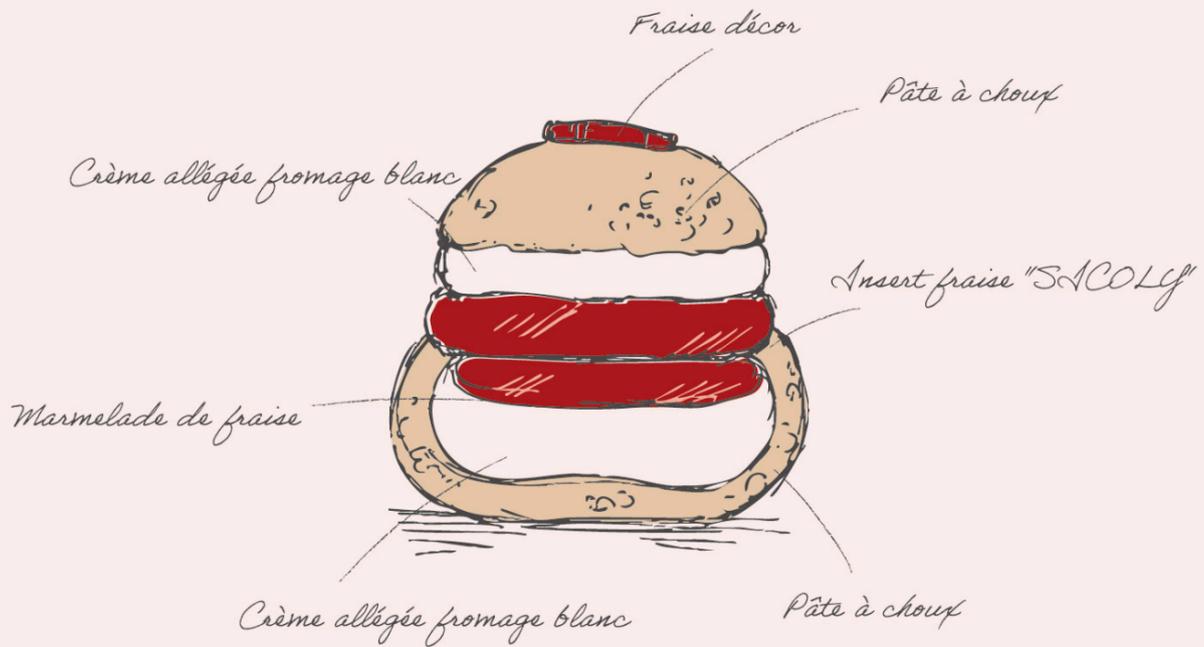


Choux Ichigo (fraise) fromage blanc QB SICOLY 2025

シューいちごフロマーージュブラン



Quentin Bailly

Choux Ichigo (fraise) fromage blanc QB SICOLY 2025

シューいちごフロマーージュブラン



FRAISE
冷凍アンセルフレーズ
冷凍ピューレ フレーズ センガ センガナ

Montage/組み立て

- i. クリスティアン 84g
- ii. パータシュー 264g
- iii. フレーズコンフィ 120g
フレッシュ苺 300g
冷凍アンセル フレーズ
[SICOLY] 180g
- iv. クレームレジェ
フロマーージュブラン 360g
- vi. パータサブレンワゼット 12g
- vii. コーティングチョコレート 60g
デコール用粉糖 24g

i. クリスティアン

84g Croustillant pâte à chouf

- 無塩バター [ShoEi] 23.3g
- グラニュー糖 23.3g
- カソナード 7g
- 薄力粉T65 30.3g

ii. パータシュー

264g Pâte à chouf pour chouf

- 牛乳 [Takanashi Milk] 43.4g
- 水 43.4g
- 無塩バター [ShoEi] 43.4g
- グラニュー糖 1.7g
- 塩 1.7g
- 薄力粉T55 52.1g
- 全卵 78.2g
- 牛乳 [Takanashi Milk] 適量

iii. フレーズコンフィ

120g Confit fraise

- 冷凍ピューレ フレーズ センガ センガナ
[SICOLY] 92.3g
- グラニュー糖 23.8g
- NHペクチン 2.2g
- レモン果汁 1.7g

iv. クレームレジェフロマーージュブラン

360g Crème légère fromage blanc

- 生クリーム35%
[Takanashi Milk] 105.4g
- グラニュー糖 19.5g
- v. ゼラチンベース 8.9g
- バニラ鞘 0.2 pce/s
- 生クリーム35%
[Takanashi Milk] 105.4g
- フロマーージュブラン40%
[Takanashi Milk] 119.6g

v. ゼラチンベース

8.9g Masse gélatine 1/6

- 水 7.6g
- 粉ゼラチン200ブルーム 1.3g

vi. パータサブレンワゼット

12g Pâte sablée noisette

- 無塩バター [ShoEi] 3g
- 粉糖 1.8g
- アーモンドパウダー プルミエ
[ShoEi] 0.5g
- ヘーゼルナッツパウダー
[ShoEi] 0.3g
- ヘーゼルナッツブラリネ
[ShoEi] 0.3g
- 全卵 1g
- 塩 適量
- バニラエクストラ
[NARIZUKA] 0g
- 薄力粉T55 5.1g

vii. コーティングチョコレート

60g Enrobage blanc vanille mélange

- VELVET (W3) カカオ分32.1%
[Callebaut®] 59.9g
- プードルバニユ 0.1g

© SHOEI FOODS 2025

Recette

シューいちごフロマーージュブラン

i. クリスティアン

- ① 柔らかくした無塩バターとグラニュー糖、カソナード、薄力粉T65を合わせる。
- ② 1mmに押し、冷凍して冷やし固めたら直径5.5cmのセルクルで抜く。

ii. パータシュー

- ① 鍋に牛乳、水、無塩バター、グラニュー糖、塩を入れ火にかける。
- ② バターがしっかり溶けたら火を切り、薄力粉T55を入れてしっかり混ぜる。
- ③ ミキサーボウルに移し、ピーターで少し混ぜ(デセシェをここでするイメージ)、全卵を5~6回に分けて加える。
- ④ 温めた牛乳で固さを調整し、1cmの口金で直径4cmに絞る。(1個20g)
- ⑤ i. クリスティアンを上に乗せ、コンバクションオープンで165°C19分(ダンパー閉)、その後8分(ダンパー開)焼成する。

iii. フレーズコンフィ

- ① 冷凍ピューレ フレーズ センガ センガナを鍋に入れて加熱し、45°Cになったらグラニュー糖とNHペクチンをすり混ぜたものを入れる。
- ② 98°CもしくはBrix45°になるまで煮詰め、レモン果汁を入れて火を止め冷やす。
※フレーズコンフィの代わりにアンセルフレーズを使用してもよい。

iv. クレームレジェフロマーージュブラン

- ① 生クリーム35%、グラニュー糖、バニラ鞘を60°Cくらいまで温め、v. ゼラチンベースを加える。
- ② 残りの生クリーム35%を加えたら密着ラップをし、24時間冷蔵庫で休ませる。
- ③ 7分立てにして、フロマーージュブラン40%と合わせる。

v. ゼラチンベース

- ① 水、粉ゼラチン200ブルームを合わせ、冷蔵庫で冷やしておく。

vi. パータサブレンワゼット

- ① 柔らかくした柔らかくしたミキサーボウルに入れ、ピーターでそばろ状になるまで混ぜる。
- ② 粉糖、アーモンドパウダープルミエ、ヘーゼルナッツパウダーを入れ、ヘーゼルナッツブラリネ、全卵、塩、バニラエクストラを合わせたものを一気に入れてまとめ上げる。
- ③ 冷蔵庫で一晩休ませ、2mmに押し直径5.5cmのセルクルで抜いたらコンバクションオープンで150°C20分焼成する。

vii. コーティングチョコ

- ① VELVET(W3)カカオ分32.1%をテンパリングし、プードルバニユを加える。
- ② 薄く押し、直径5.5cmのセルクルで抜く。

Montage/組み立て

- ① ii. パータシューを下から2cmでカットする。

~下部分~

- ② シューの下部分の中身を押しつけて空間をあけ、デコール用粉糖を振ってiv. クレームレジェフロマーージュブランを絞る。
- ③ iii. フレーズコンフィ、フレッシュ苺(5mm角にカットしたもの)を和えたものを入れて、再びiv. クレームレジェフロマーージュブランをフチまで絞る。

~上部分~

- ④ シューの上部分は5.5cmのセルクルで抜き、中心を1.5cmで抜いてデコール用粉糖をかけておく。
- ⑤ vii. コーティングチョコレートにiv. クレームレジェフロマーージュブランを絞り(接着の為)、vi. パータサブレンワゼットをのせ、冷凍アンセルフレーズ(直径5.5cmに抜いたもの)をのせる。

- ⑥ iv. クレームレジェフロマーージュブランを絞り(接着の為)、④をのせる。
- ⑦ iii. フレーズコンフィを中心に周りにいくつか絞り、3~4mmに輪切りにしたフレッシュ苺を中心に置く。艶出しにiii. フレーズコンフィを塗る。
- ⑧ ③に⑦をのせる。

© SHOEI FOODS 2025