

elegance

バナナブリュレのパルフェグラッセ

とバナラアイスを添えて

中村 祥輝さん

帝国ホテル東京



<配合>

(ケーキバナナヌ)

ケーキクラム	111 g
無塩バター	126 g
グラニュー糖	90 g
全卵	126 g
薄力粉	50 g
ベーキングパウダー	2 g
バナナ	168 g
バナナピューレ	60 g
プランテンバナナパウダー	10 g
ハチミツ	18 g
ラム酒	20 g
バナナリキュール	15 g
バナラスプリームST	5 g(0.6%)
バナラペーストNo.00	1 g(0.1%)
くるみ	50 g
シナモン	0.8 g
総量	852.8 g

(キャラメルバナナヌ)

グラニュー糖	71 g
生クリーム35%	50 g
バナラビーンズ	(1本) 1 g(0.3%)
無塩バター	126 g
バナナピューレ	60 g
総量	308 g

(シガレット)

無塩バター	50 g
※バナラシュガー	50 g
卵白	50 g
強力粉	40 g
アーモンドフードル	10 g
カカオパウダー	5 g
バナラビーンズ	(0.5本) 2 g(0.9%)
バナラスプリームST	5 g(2.4%)
総量	212 g

※は別紙参照



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

elegance

バナナブリュレのパルフェグラーセ

とバニラアイスを添えて

中村 祥輝さん

帝国ホテル東京

<配合>

(ケーキバニーク)

無塩バター	300 g
上白糖	105 g
トレハロース	45 g
※バニラシュガー	120 g
バニラビーンズ	(1本) 4 g(0.3%)
バニラスプリームST	15 g(1.3%)
薄力粉	300 g
塩	0.3 g
全卵	300 g
総量	1189.3 g

(デコツレショコラ)

ショコラブラン	適量
グレープシードオイル	適量
16割アーモンド	適量
ココナッツロング	適量
金箔	適量
総量	適量

(※バニラシュガー)

グラニュー糖	300 g
バニラビーンズ	(4.5本)18 g(5.6%)
バニラスプリームST	6 g(1.9%)
総量	324 g



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

elegance

バナナブリュレのパルフェグラッセ

とバニラアイスを添えて

中村 祥輝さん

帝国ホテル東京

<配合>

(ソースエキゾチック)

マンゴーピューレ	100 g
エキゾチックピューレ	100 g
グラニュー糖	15 g
プチドリップ	21 g
バニラペーストNo.00	3 g(1.3%)
総量	239 g

(チュイール)

ロイヤルティーヌ	55 g
カカオパウダー	2.5 g
パラチニット	100 g
※バニラシュガー	20 g
総量	177.5 g

(カカオシナモンパウダー)

カカオパウダー	50 g
シナモン	13 g
※バニラシュガー	8 g
総量	71 g

(シュクレココ)

全卵	58 g
上白糖	187.5 g
アーモンドプードル	12.5 g
ココナッツファイン	25 g
薄力粉	37.5 g
テロワール	150 g
グリストミル	150 g
バニラペーストNo.00	0.8 g(0.1%)
無塩バター	225 g
総量	846.3 g

(ペッパーミル)

バニラビーンズ	(12本)50 g(83%)
こしょう	10 g
総量	60 g



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

elegance

バナナブリュレのパルフェグラーセ

とバニラアイスを添えて

中村 祥輝さん

帝国ホテル東京

<作り方>

- ① ケークバナヌ、シュガーバター法で仕込む。バナナはハンドブレンダーにかける。くるみは小さく刻み5mm以下にする。170℃で20分、反転10分ほど焼成する。冷凍し、カットしてセンターとして準備する。
- ② キャラメルバナヌ、キャラメルを炊き冷やしておく。 ケークバナヌの上に塗る。
- ③ ケークバニユ、シュガーバター法で仕込む。170℃で30分反転、8分焼成。型から外しラップをする。
- ④ シガレット、全ての材料を合わせ、シリコンにすり切り。170℃で14分焼成。オープンから出しすぐに成形。
- ⑤ モンタージュ、ケークバニユにデコールショコラをつける。シガレットを巻き付け梱包する。
- ⑥ バニラシュガー、バニラビーンズを乾燥させる。全ての材料をミルミキサーで粉状にする。
- ⑦ ソースエキゾチック、全ての材料をよく混ぜ合わせる。
- ⑧ チュイール、全ての材料をミルミキサーにかける。鉄板に振るい、オープンで焼成する。
- ⑨ シュクレココ、シュガーバター法で仕込む。1.75mmにのし焼成する。
- ⑩ ペッパーミル、ペッパーミルに両方入れスタンバイする。
- ⑪ カカオシナモンパウダー、全ての材料を合わせて振るう。



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

elegance

バナナブリュレのパルフェグラスセ

とバニラアイスを添えて

中村 祥輝さん

帝国ホテル東京



<配合>

(グラスアラヴァニージュ)

牛乳	500 g
生クリーム42%	500 g
バニラビーンズ	(1本) 4 g(0.3%)
バニラスプリームST	8 g(0.6%)
冷凍卵黄	175 g
グラニュー糖	187.5 g
スキムミルク	45 g
ユニゲル	7 g
キルシュ	8.5 g
総量	1435 g

<作り方>

- ① グラスアラヴァニージュ、牛乳、生クリーム、バニラを合わせ一晩寝かせる。グラニュー糖、スキムミルク、ユニゲルをすり合わせておく。両方合わせ卵黄でアングレーズを炊く。キルシュを加え、冷やす。アイスクリームマシーンで回し、調整する。



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

elegance

バナナブリュレのパルフェグロッセ

とバニラアイスを添えて

中村 祥輝さん

帝国ホテル東京



<配合>

(バナナブリュレのパルフェグロッセ)

冷凍卵黄	100 g
グラニュー糖	80 g
水	40 g
バニラビーンズ	(0.5本) 2 g(0.3%)
ゼラチン	3.3 g
牛乳	26 g
生クリーム42%	330 g
バナナ	45 g
バナナピューレ	120 g
カソナード	適量
バニラシュガー	適量
総量	746.3 g

<作り方>

- ① グラニュー糖と水でシロップを作り、卵黄に加えパータボンブを作る。
バニラとゼラチンと牛乳を温めゼラチンを溶かす。両方合わせ、立てた生クリームを合わせる。
バナナとバナナピューレを入れ、8割混ざったら型に流す。
冷凍し型から外し、カソナード、バニラシュガーを振るいキャラメリゼする。



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651