

eternel

川上 貢司さん

(グランドハイアット東京)



<配合>

(eternel)

卵白	100 g
水飴	6.6 g
薄力粉	32 g
アーモンドパウダー	59 g
ブルーノワゼット	77 g
<b>バニラシュガー</b>	<b>101 g</b>
塩	0.5 g
インスタントコーヒー	0.1 g
ベーキングパウダー	1 g
<b>バニラスプリームST</b>	<b>2.5 g(0.7%)</b>
バニラペーストNo.00	1.5 g
総量	381.2 g

(ソース)

生クリーム35%	100 g
水飴	66 g
グラニュー糖	64 g
<b>バニラビーンズ</b>	<b>(0.1本)</b>
シナモンスティック	(0.1本)
塩	1.2 g
総量	231.2 g

<作り方>

- ① eternel、卵白と水飴、塩、インスタントコーヒー、バニラスプリームST、バニラペーストNo.00を湯銭で35℃迄温める。薄力粉、アーモンドパウダー、バニラシュガー、ベーキングパウダーをふるい、合わせる。ブルーノワゼットを65℃迄冷まし、合わせて乳化する。型に油をふき、40gで流し190℃で余熱したオーブンで11分焼成する。
- ② ソース、生クリーム35%とバニラビーンズ、シナモンスティックを火にかけてアンフィゼする。



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

fleur

川上 貢司さん

(グランドハイアット東京)



<配合>

(fleur)

牛乳	500 g
卵黄	182.5 g
バニラビーンズ	(1本)4 g(0.4%)
バニラシュガー	100 g
粉あめ	35 g
ブドウ糖	15 g
バニラペーストNo.00	0.8 g(0.1%)
バニラスプリームST	6.3 g(0.7%)
安定剤	5.3 g
クレームドゥーブル	80 g
総量	928.9 g

<作り方>

- ① fleur、牛乳、バニラビーンズを火にかけ、沸騰したら安定剤を入れ30分蒸らす。  
卵黄、バニラシュガー、粉あめ、ブドウ糖、バニラペーストNo.00をブランシールし  
合わせてアングレーズを炊く。氷煎をあて粗熱が取れたら、バニラスプリームST  
クレームドゥーブルを加え乳化する。後、アイスクリームマシーンに入れる。  
出来上がったら平らなバットに流し、クネルする。



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