

グラスバニラポワール

大久保 俊輔さん

クラブハリエ



<配合>

(コンポートポワール) 40個分

洋梨缶シロップ	190 g
グラニュー糖	150 g
トレハロース	50 g
スターアニス	0.7 g
フルボンバニラビーンズ* (0.5本) 2 g(0.3%)	
洋梨缶 1.5センチ角	240 g
ポワールリキュール	22 g
バニラスプリームST 1.7 g(0.3%)	
総量	656.4 g

(パンドジェヌ) 20個分

無塩バター	120 g
全卵	150 g
卵黄	50 g
グラニュー糖	58 g
バニラペーストNo.00 2.4 g(0.5%)	
アーモンドプードル	40 g
薄力粉	96 g
総量	516.4 g

(パートシュクレ) 20個分

無塩バター	150 g
アーモンドプードル	28 g
粉糖	80 g
全卵	43 g
バニラペーストNo.00 1 g(0.2%)	
塩	2 g
薄力粉	215 g
アニスパウダー	0.1 g
総量	519.1 g

(オパリーヌ) 40個分

グラニュー糖	250 g
水あめ	125 g
水	100 g
総量	475 g

(バニラ・ミル)

コンポートで使用した

適量

フルボンバニラビーンズ(乾燥)



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

グラスバニラポワール

大久保 俊輔さん

クラブハリエ



<配合>

(グラスポワール)

ポワールピューレ	484 g
コンポートポワールのシロップ	484 g
イヌリン	30 g
安定剤	3 g
総量	1001 g

(バニラポワール)

グラスポワール	1001 g
ホワイトベース	877 g
総量	1878 g

(ホワイトベース)

ブルボンバニラビーンズ (1本) 4 g(0.5%)	
牛乳	350 g
脱脂濃縮乳	250 g
生クリーム 35%	97 g
グラニュー糖	82 g
トレハロース	37 g
粉末水あめ	53 g
安定剤	4.6 g
総量	877 g

<作り方>

- ① グラスポワール、全ての材料を合わせバーミックスにかける。アイスマシンに入れ回す。
- ② ホワイトベース、全ての材料を合わせ加熱殺菌してバーミックスをかける。
一晩おき、パッセ後アイスマシンに入れ回す。
- ③ バニラポワール、マーブルに混ぜ合わせる。半球6cmに流し込む。



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

グラスバニラポワール

大久保 俊輔さん

クラブハリエ

<作り方>

- ① コンポートポワール、洋梨缶シロップとグラニュー糖とトレハロースとスターアニスとブルボンバニラビーンズをブリックス65まで煮詰める。煮詰めた後、洋梨缶の梨とポワールリキュールとバニラスプリームSTと合わせて真空状態にする。
- ② パートシュクレ、フードプロセッサーで合わせる。3mmにのし直径6cmの抜き型で抜く。直径6cmのドーム型フレキシパンに入れ込み焼成。コンベクション150℃ 20分。
- ③ パンドジェヌ、全ての材料を常温に戻しておく。フードプロセッサーで合わせ、コンポートポワールと合わせる。焼成したパートシュクレの上に絞り焼成。コンベクション150℃ 20分。焼き上がり後冷凍に入れる。
- ④ オパリーヌ、鍋でカラメル状態まで煮詰める。粉碎して型枠に振りかけ焼成する。



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