

紅玉林檜

タカ食品	
桜 紅玉 P005	
1kg×5本入り	(冷凍ビュール)
コンサントアップル	
1kg×6袋入り	(ペースト)
ヌージュレクイックSP	
1kg×10袋入り	(上掛け)

目安：28cm×38cm×4.5cm h カードル1台分

■シュトロイゼル

グラニュー糖	100 g
アーモンド・パウダー	100 g
薄力粉	100 g
バター	100 g

■ビスキュイ・ノワ (8取り天板1枚分)

くるみ (ロースト)	105 g
粉糖	65 g
メープルシュガー	35 g
全卵 (L2個)	110 g
卵黄	60 g
卵白	160 g
グラニュー糖	65 g
薄力粉	90 g
シナモン	1 g
バター	30 g

■ガルニチュール・ボンム

アップル・プレザーブ	450 g
バニラビーンズ	1/4 本
コンサントアップル	180 g
ネプチューンりんご物語 (合同酒精)	20 g

■紅玉ムース

桜 紅玉 P005	800 g
グラニュー糖	74 g
水	55 g
卵黄	105 g
レモン果汁	19 g
板ゼラチン	20 g
りんご物語 (合同酒精)	30 ml
カルヴァドス	10 ml
生クリーム (35%)	360 g

■組み立て、仕上げ

コンサントアップル	適量
ヌージュレクイック	適量
りんご (フレッシュまたはドライ)	など



■シュトロイゼル

①グラニュー糖、ふるった薄力粉、アーモンドパウダーをボールに入れ小さくカットしたバターを加えサブラージュし、ひとまとめにし冷蔵庫で休ませる。適当な大きさの目の網などを利用してそぼろ状にし、密封して冷凍保存する。

②天板にシルパットを敷き、カードルをセットし、カードルの内側一面に①のシュトロイゼルを敷き詰め焼成する。(目安:160℃、10~15分)

■ビスキュイ・ノワ

①くるみは包丁で刻むか、ロボクーブで粗めに粉碎し、粉糖メープルシュガー、全卵、卵黄と共にミキサーボールに入れてたてる。

②①があがるのを見計らって、卵白にグラニュー糖を数回に分けて加え、しっかりとしたメレンゲをたてる。

③①に②の一部を加えあわせ、一緒にふるった薄力粉とシナモンを加えあわせる。残りのメレンゲをあわせ、溶かしたバターを加え均一にあわせる。あら熱がとれたシュトロイゼルの上に流し表面を平らに均して焼成する。(目安:180℃、15~18分 逆天)

■ガルニチュール・ボンム

アップルプレザーブは1~1.5cm角程度にカットし、裂いたバニラと共にフライパンに入れ、火にかけ表面の水分をとばす。火から下ろしてコンサントアップルを加え均一に混ぜ合わせ、リキュールを加える。ビスキュイの上に均一に広げる。

■紅玉ムース

①卵黄に、グラニュー糖と水(またはボーメ30度シロップ130g)を沸騰させたシロップを加えながら良く混ぜる。シノワを通してミキサーボールに移し、ボールごと82~84℃まで熱をつけてからたてる。

②ピューレを解凍し、もどして洋酒と共に溶解したゼラチン、レモン果汁をあわせる。たてた生クリーム、①をあわせる。

