



Mooseline

ムースリーヌ



1. オランジュノワゼット

材料 (1カード分 11cm15台分)

ビスキュイ・フィナンシェ(60cm×40cm 約3枚分)
卵白…………… 870g
グラニュー糖…………… 1050g
アーモンドパウダー…………… 360g
小麦粉(セルヴァッジオ ファリーナ ジャボネーゼ)… 252g
ベーキングパウダー(マイスターオール)…………… 15g
なたね油…………… 285g
液状チョコレート(カカオ分42%)…………… 150g

クレム・オ・ブル(1100g 2層)
フラワーペースト(大人のジャンドゥーショコラ)… 744g
牛乳…………… 180g
グラニュー糖…………… 180g
バター…………… 900g
イタリアンメレンゲ…………… 300g

コンポテ・オランジュ(1層)
オレンジピューレ…………… 1250g
パッションフルーツピューレ…………… 400g
グラニュー糖…………… 250g
コーンスターチ…………… 125g
顆粒ゼラチン…………… 20g

パーツ作り

- 〔ビスキュイ・フィナンシェ〕
- 卵白、グラニュー糖、アーモンドパウダーにふるった小麦粉、ベーキングパウダー(マイスターオール)を合わせしっかりと混ぜる。
 - なたね油、液状チョコレートを加える。
 - 天板に広げ、200℃12分焼成。



〔クレム・オ・ブル〕

- フラワーペースト(大人のジャンドゥーショコラ)、牛乳、グラニュー糖を40℃まで温めながら混ぜる。よく混ぜたらバターを加える。
- 1にイタリアンメレンゲを加えてさっくりと合わせる。

〔コンポテ・オランジュ〕

- オレンジピューレ、パッションフルーツピューレ、グラニュー糖を火にかける。
- コーンスターチ、溶かしたゼラチンに1の一部のピューレを混ぜ込み、残りのピューレを加えペースト状にする。
- 冷やし固める。

組み立て

- 生地にクレム・オ・ブルを流して平にし、更に生地を重ね、コンポテ・オランジュを重ね層にしていく。
- カットしてトッピング。



2. オートヌ

材料 (1カード分 11cm15台分)

ビスキュイ・フィナンシェ(60cm×40cm 約2枚分)
卵白…………… 870g
グラニュー糖…………… 960g
アーモンドパウダー…………… 360g
小麦粉(セルヴァッジオ ファリーナ ジャボネーゼ)… 360g
ベーキングパウダー(マイスターオール)…………… 15g
なたね油…………… 360g
メープルペースト…………… 90g

ムースリーヌ・マロン
フラワーペースト(秋の和栗モンブラン)…………… 744g
牛乳…………… 180g
グラニュー糖…………… 180g
バター…………… 900g
イタリアンメレンゲ…………… 300g

ジュレ・ポワール
ポワールピューレ…………… 3400g
ポワール濃縮果汁…………… 200g
クエン酸…………… 10g
グラニュー糖…………… 450g
アガー…………… 130g

パーツ作り

- 〔ビスキュイ・フィナンシェ〕
- 卵白、グラニュー糖、アーモンドパウダーにふるった小麦粉、ベーキングパウダー(マイスターオール)を合わせしっかりと混ぜる。
 - なたね油、メープルペーストを加える。
 - 天板に広げ、200℃14分焼成。

3. メリメロ

材料 (1カード分 11cm15台分)

ビスキュイ・フィナンシェ(60cm×40cm 約2枚分)
卵白…………… 870g
グラニュー糖…………… 960g
アーモンドパウダー…………… 360g
小麦粉(セルヴァッジオ ファリーナ ジャボネーゼ)… 360g
ベーキングパウダー(マイスターオール)…………… 15g
なたね油…………… 360g
ミント…………… 10g
食用色素:緑…………… 適量

ムースリーヌ・シトロン
フラワーペースト(爽やか瀬戸内レモンクリーム)… 744g
牛乳…………… 180g
グラニュー糖…………… 180g
バター…………… 900g
イタリアンメレンゲ…………… 300g

フルーツ
パイナップル、マンゴー、黄桃缶、キウイ、バナナ…………… 各種適量
品質向上剤(クッキングメートBC)…………… 適量
水…………… 適量

パーツ作り

- 〔ビスキュイ・フィナンシェ〕
- 卵白、グラニュー糖、アーモンドパウダーに、ふるった小麦粉、ベーキングパウダー(マイスターオール)を合わせしっかりと混ぜる。
 - なたね油、ミント、食用色素を加える。
 - 天板に広げ、200℃14分焼成。



〔ムースリーヌ・マロン〕

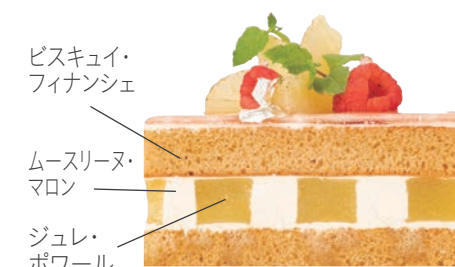
- フラワーペースト(秋の和栗モンブラン)、牛乳、グラニュー糖を40℃まで温めながら混ぜる。よく混ぜたらバターを加える。
- 1にイタリアンメレンゲを加えてさっくりと合わせる。

〔ジュレ・ポワール〕

- ポワールピューレ、ポワール濃縮果汁を火にかける。
- クエン酸、グラニュー糖、アガーを合わせてペースト状にする。
- 冷やし固め、カットする。

組み立て

- 生地にムースリーヌ・マロンを流し、カットしたジュレ・ポワールを置く。
- カットしてトッピング。



〔ムースリーヌ・シトロン〕

- フラワーペースト(爽やか瀬戸内レモンクリーム)、牛乳、グラニュー糖を40℃まで温めながら混ぜる。よく混ぜたらバターを加える。
- 1にイタリアンメレンゲを加えてさっくりと合わせる。

〔フルーツ(バナナ)〕

- 品質向上剤(クッキングメートBC)と水で10%水溶液を作る。
- 粘性が出るまで2分以上置く。
- カットしたバナナに絡めて、液切り。

組み立て

- 生地にムースリーヌ・シトロン、フルーツを挟む。
- カットして、着色したナパージュ、フルーツをトッピング。

