

[60 個分]

**Macaron****マカロン**

マルコナアーモンドホール(皮むき)...	260g
純粉糖	260g
卵白	92g
グラニュー糖	260g
水	65g
卵白	100g
乾燥卵白	25g
色素(緑・黄色)	適量

1. マルコナアーモンドホール、純粉糖を合わせてロボクーブにかけて粉碎し、プードルにして卵白を合わせる。
2. グラニュー糖、水を121°Cに加熱し、卵白、乾燥卵白、色素を合わせて立て、イタリアンメレンゲを作る。
3. 1. に数回に分けて加え混ぜ、天板に丸く絞り、160°Cで約15分焼成する。

**Guimauve****ギモーヴ**

[70 個分]

グラニュー糖	150g
水	45g
グルコース	6g
ゼラチン	8g
卵白	24g
ピアリッツ レモンプロフェッショナル...	10g

レモンゼスト..... 1/2 個分

**トックブランシュ マスカット**..... 30g

1. グラニュー糖、水、グルコースを火にかけて118°Cに加熱する。
2. 卵白を立て、ふやかしたゼラチンを加え、1. を加える。
3. レモン果汁、レモンゼスト、トックブランシュ マスカットを加える。

**Confiture Cassis****コンフィチュール カシス**

カシス ビューレ	500g
グラニュー糖	250g
ペクチン NH	8g

1. カシスビューレを火にかける。
2. グラニュー糖とペクチンを混ぜ、1. に加えてBrix65°に煮詰める。

**Montage****モンタージュ**

1. マカロンの裏側にギモーヴを丸く絞る。
2. 中心にコンフィチュールカシスを絞り、もう一枚のマカロンでサンドする。

**Guimauve****ギモーヴ**

[70 個分]

グラニュー糖	150g
水	45g
グルコース	6g
ゼラチン	8g
卵白	24g
ピアリッツ レモンプロフェッショナル...	10g

**Montage****モンタージュ**

1. マカロンの裏側にギモーヴを丸く絞る。
2. 中心にコンフィチュールカシスを絞り、もう一枚のマカロンでサンドする。

**Bonbons au  
Chocolat  
à la Muscat**

ボンボン オ ショコラ アラ ミュスカ

**commentaire du chef**

一粒で食べるマスカットをイメージして、味も見た目もジュースに再現しました。爽やかな酸味をショコラで表現しています。

[28 個分]

**Ganache Muscat****ガナッシュ ミュスカ**

生クリーム 35%	70g
ショコラ ブラン	130g
バター	16g
<b>トックブランシュ マスカット</b>	20g

1. 生クリームを火にかけて、ショコラブランに注いで混ぜる。
2. バターを加え、トックブランシュマスカットを加え、乳化させる。

**Gelée de Muscat****ジュレド ミュスカ**

グラサージュヌートル	50g
<b>トックブランシュ マスカット</b>	6g
水	3g
レモンゼスト	1/4 個

1. グラサージュヌートル、トックブランシュマスカット、水、レモンゼストを合わせて火にかける。

**Montage****モンタージュ**

1. 型の中心に白いカカオバターをピストレし、周囲に緑と黄色を合わせたカカオバターをピストレする。
2. ショコラブランでムラーージュする。
3. ジュレドミュスカを中心に絞り、ガナッシュミュスカを絞る。
4. 冷蔵庫で固め、ショコラブランを流してふたをする。

**Macarons**

マカロン

**commentaire du chef**

マスカットのギモーヴをサンドすることでふわっとした軽やかな食感にし、更にカシスのコンフィチュールの酸味をプラスし初夏の爽やかさを表現しました。



*Toque  
Blanche*  
pour gastronomie  
et pâtisserie  
*Muscat*

気品あふれる味わい  
香りとコクのシャインマスカット



ノンアルコール・マスカット果汁シロップ

**Toque Blanche Muscat**

トックブランシュ マスカット



Recettes avec

# Toque Blanche Muscat

トックブランシュ マスカット ノンアルコール・マスカット果汁シロップ

国産シャインマスカットだけを贅沢に使用し、香り高く新鮮な風味を大切に仕上げました。コクのある気品の高い味わいが特長です。

490ml (642g) / 3L (3930g) ※保管は冷蔵でお願い致します。

Recettes de

**Hideki KAWAMURA  
à tes souhaits!**

[7本分]

## Cake Pistache

ケイク ピスターシュ

[120g/1本]

パート ダマンド	104g
バター	156g
グラニュー糖	154g
パートドピスターシュ	70g
全卵	146g
塩	1g
薄力粉	122g
B.P.	2.6g
生クリーム	33g
トックブランシュマスカット	40g
レモンゼスト	1/3 個分

1. パートダマンドとバターを混ぜ合わせ、グラニュー糖を加える。
2. パートドピスターシュを加え、全卵を少しずつ加える。
3. 塩、薄力粉、B.P.を合わせてふるい2.に加える。
4. 生クリームを加え、トックブランシュマスカット、レモンゼストを加える。

## Cake Chocolat

ケイク ショコラ

[90g/1本]

全卵	131g
グラニュー糖	50g
アーモンドプードル	44g
薄力粉	66g
B.P.	4g
カカオプードル	17g
ショコラ 63%	51g

ショコラ 72%	26g
生クリーム	66g
バター	44g
卵白	87g
グラニュー糖	55g
トックブランシュ マスカット	35g

1. 全卵とグラニュー糖を白っぽくなるまで立てる。
2. アーモンドプードル、薄力粉、B.P.、カカオプードルを合わせてふるい、1.に加える。
3. 刻んだショコラに温めた生クリーム、バターを加える。
4. 3.を2.に加え、卵白、グラニュー糖でメレンゲを作り加える。
5. トックブランシュマスカットを加える。

## Sirop

シロ

水	100g
トックブランシュ マスカット	50g
ピアリッツレモンプロフェッショナル...	5g
シロップ30°Bé	50g

## Glaçage Pistache

グラサージュ ピスターシュ

パータグラッセ イヴォワール	1000g
ショコラブラン	333g
グレープシードオイル	66g
パートドピスターシュ	50g
ピスターシュロースト(刻み)	120g
色素(青)	適量

1. パータグラッセイヴォワール、ショコラブラン、グレープシードオイル、パートドピスターシュを合わせて溶かす。
2. 色素を加え、ピスターシュローストを加える。

## Montage

モンタージュ

1. 型にケイクピスターシュを流し、表面を平らにする。
2. ケイクショコラを流し、160°Cで25分焼成する。
3. 焼き上がりにシロをアンピバージュし、型に入れたまま粗熱をとる。
4. グラサージュピスターシュをかけ、刻みピスターシュ、グリーンレーズンを散らす。冷めたら型からはずす。



# Cake Chocolat Pistache au Muscat

ケイク ショコラ ピスターシュ オ ミュスカ

commentaire du chef

ピスターシュとショコラにマスカットの酸味をアクセントにした、ナチュラルな組み合わせに面白さをプラスしました。両方の生地にもトックブランシュマスカットを入れています。

commentaire du chef

フロマージュとマスカットの料理が印象に残っていて、いつか店でもやってみたい組み合わせだと思っていました。マスカットの風味にミントとライムをプラスして、爽やかな初夏のイメージに仕上げました。

# Mousse au Fromage Muscat

ムース オ フロマージュ ミュスカ

[φ7cm 15 個分]

## Mousse au Fromage Muscat

ムース オ フロマージュ ミュスカ

水	38g
グラニュー糖	115g
卵黄	64g
クリームチーズ	170g
フロマージュブラン	170g
ライムゼスト	2/3 個分
トックブランシュ マスカット	30g
ミント(刻み)	5g
ゼラチン	12g
クレームモンテ	350g

1. 水、グラニュー糖、卵黄でパータポンプを作る。
2. ふやかしたゼラチンを加える。
3. クリームチーズ、フロマージュブランを合わせ、ライムゼスト、トックブランシュマスカットを加える。
4. 3.に2.を加え、ミント、立てた生クリームを加える。

3. 残りを火にかけ温め、ふやかしたゼラチンを加え溶かす。
4. 火から下ろし、2.を加え混ぜる。
5. φ5.5cmの型に10g流し、フルーツを散らし、冷凍庫で冷やし固める。

## Dacquoise Citron Vert

ダッコワーズ シトロン ヴェール

卵白	256g
グラニュー糖	180g
アーモンドプードル	200g
グラニュー糖	80g
薄力粉	64g
ライムゼスト	1/2 個分

1. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
2. 残りの材料を合わせてふるい、1.に加える。
3. 口金10番でφ6cmに絞り、180°Cで8~9分焼成する。

## Meringue au Muscat

ムラング オ ミュスカ

ライム果汁	30g
水	15g
グラニュー糖	150g
卵白	75g
ミント(刻み)	5g
トックブランシュ マスカット	20g
ライムゼスト	1個分

1. ライム果汁、水、グラニュー糖を火にかける。
2. 卵白を立て、1.を加えながら立ててイタリアンメレンゲを作る。
3. ミント、トックブランシュマスカット、ライムゼストを混ぜ、粗熱をとった2.に加える。

## Décor Chocolat Blanc

デコール ショコラ ブラン

ショコラブラン	500g
ミント(刻み)	1g
ライムゼスト	1/4 個

1. ショコラブランを溶かし、刻んだミント、ライムゼストを加える。
2. シート1枚に薄く伸ばし、ローラーカッターで幅3cmにカットし、φ7cmの輪に成形する。

## Montage

モンタージュ

1. デコールショコラブランの底にダッコワーズシトロンヴェールを敷き、ムースオフロマージュミュスカを流す。
2. 冷やし固めたジュレドフリユイルージュをのせ、ムースをフロマージュブランを流し、表面を平らにする。
3. 逆さに持ち、上面だけをボウルのムラングオミュスカにつけ、真上に引き上げる。
4. スライスしたマスカット、ミントで飾る。

