

[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シーに再現しました。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
トックブランシュ マスカット	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
トックブランシュ マスカット	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。

Gelée de Fruits Rouges

ジュレド フリュイ ルージュ

フレーズピュレ	125g
フランボワーズピュレ	75g
カシスピュレ	35g
ゼラチン	7g
グラニュー糖	42g
ミント(刻み)	1g
トックブランシュ マスカット	15g
フランボワーズホール	適量
フレーズデポワ	適量

1. ピュレを混ぜ、半量に分ける。
2. 半量にミント、トックブランシュマスカット

- 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ルイールージュをのせ、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。

