

三ツ星貿易株式会社

フォレノワール

チョコレートを練りこんだしっとり濃厚な生地に、ミルキーなマスカルポーネクリームを合わせました。
伝統的なフォレノワールをアレンジした新しい一品です。



【配合】 6号 2台分

材 料	g	%	製 法
(生地)			(生地)
バター	120	12.0%	① ポマード状のバターと粉糖を白っぽくなるまで混ぜる。
粉糖	100	10.0%	② 卵黄を加え混ぜ合わせる。
卵黄(約20℃)	120	12.0%	③ チョコレートを加え混ぜ合わせる。
チョコレート(約30℃)	120	12.0%	④ 卵白にグラニュー糖を数回に分けて加え、しっかりとメレンゲを作る。
卵白	280	28.0%	⑤ メレンゲの一部を③に加え混ぜたら、残りのメレンゲを加える。
グラニュー糖	140	14.0%	⑥ マーブル状の段階でふるった粉類を加え、混ぜ合わせる。
薄力粉	100	10.0%	
ココアパウダー	20	2.0%	
	1000	100.0%	
(シロップ)			(焼成)
30° ポーメシロップ	50	50.0%	上下160℃ 下天をして約40分
キルシュ	50	50.0%	(シャンティ)
	100	100.0%	①全ての材料を合わせホイップする。
(シャンティ マスカルポーネ)			(コンポート スリーズ)
※ ピュアクリーム40	480	73.4%	①シロップとバニラビーンズを手鍋で沸騰させ、チェリーを加える。
※ オームマスカルポーネ	120	18.3%	②最低3日程度漬けこむ。
グラニュー糖	54	8.3%	
	654	100.0%	
(コンポート スリーズ) 作りやすい分量			(組み立て)
チェリーのシロップ	300	27.3%	生地…1.3cm厚スライス、シロップ…約15g/1枚
30° ポーメシロップ	300	27.3%	シャンティ…約315g/1台、チェリー…約160g/1台
バニラ	1/2本	—	飾り用コポー、粉糖…適量
● グリオットチェリー	500	45.4%	
	1100	100.0%	

※オーム乳業株式会社の商品です。

●印は三ツ星貿易の製品です。

本レシピは当社試作室での検討結果です。実際の条件は、試作・確認の上ご決定をお願いします。

三ツ星貿易株式会社

製品に関する情報は弊社ホームページをご参照下さい。