

【製法】

▼① アーモンド、粉糖、卵類、卵白Aを合わせ、リボン状に立てる



▼② 卵白B、糖類、乾燥卵白でメレンゲを作る



※ソルビトールを加えることで粘性が出て耐冷凍性も高まる（以下同）

▼③ 一部のメレンゲを①に合わせ、②に戻して篩った粉類を加え混ぜる



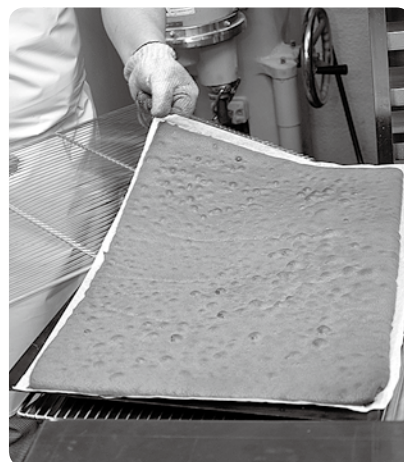
▼④ バターを40℃に溶かして加え混ぜ、天板にオープンシートを敷いてブラックをのせて均す



▼ブラックをのせた天板の状態（オープン手前側のオープンシートを磁石で固定して風圧を防ぐ工夫／以下同）



▶⑤ ブラックを外し、190℃のコンベクションオープンで約6分間、反転させて約6分間焼成する（右写真2枚）



CARAIBE ~カライブ~



冷凍耐性アップポイント

① グラサージュ

濃厚チョコレートソースを引き立てるのは、フリンネフゼットのクルスティアンの食感と、きらびやかに光る漆黒のグラサージュ。
配量中にある自家製ナバージュの糖質の使い方に注目いただきたい。

● ビスキュイ ジョコンド ショコラ

【配量】

アーモンドプードル	140 g
粉糖	140 g
全卵	18 g
殺菌冷凍加糖卵黄	140 g
卵白A	60 g
卵白B	260 g
グラニュー糖	90 g

ソルビトール	6 g
乾燥卵白	3 g
薄力粉	110 g
コーンスターチ	40 g
無塩バター	50 g

※卵白は水溶性にしたものを使用（以下同）