



⑥ クロエ

フォンダン ヴァイオレット

【配量】

フォンダン	1000 g
カシスフレーバー	2 g
色素 (紫)	適量

【製法】

フォンダンを温め、フレーバー、色素を混ぜ合わせる。

組み立て・仕上げ

- 1 焼き上げたシュー生地に（プチシュー、フィユタージュともに）フォンダンを上掛けする。
- 2 フィユタージュの中心のくぼみにコンポートを絞り入れる。
- 3 クレームを②に絞り、プチシューをのせる。
- 4 シャンティーを③に絞り、色合わせしたビオラ（分量外）を飾り仕上げる（写真①②）。



▲フォンダンと合わせた色彩が美しいビオラ

フルーティなムースショコラフランボワーズと香ばしいピスターシュのムース、
ビスキュイショコラとクリスティアンアマンドクランブルの食感が繋ぐ心地よい味わい。
コンポートフランボワーズとビオラの色合いが印象的な一品。

ビスキュイ ショコラ

【配量】 600 × 400mm天板 × 2枚分

粉糖	240 g
アーモンドパウダー	240 g
全卵	280 g
薄力粉	240 g
ココアパウダー	120 g
卵白	440 g
グラニュー糖	240 g
乾燥卵白	2 g
無塩バター	60 g

【製法】

- 1 粉糖、アーモンドを合わせ、全卵を加えて立てる。
- 2 卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを作り、一部を①に混ぜ合わせる。
- 3 合わせて篩った粉類を②に混ぜ、残りのメレンゲを加え混ぜる。
- 4 溶かしたバターを③に加えて混ぜ合わせる。
- 5 天板に④を均し、190℃のオーブンで約12分間焼成する。

▼色合いも香りも大きさも様々なエディブルフラワーの数々。仕入後は、状態の良いものを選別して容器に移し、保湿して冷蔵庫で保管する。通常は7～10日間くらいの保存が可能だという

