

DEFFERT 安食 雄ニシェフ
マンダリンナポレオン



材 料(Φ18cm x H4CM 3台)

【ムラング・ココ】

卵白	130g
グラニュー糖	230g
粉糖	23g
ココナツファイン	50g

【ビスキュイサンフアリーヌ・ショコラ】

卵白	210g
グラニュー糖	84g
卵黄	162g
コーンスターチ	20g
マンジャリ	100g

【マンダリンスペシャル】

デコポン	375g
マンダリン	150g
ポンジュース	200g
オレンジコンサントレ(ボアロン)	23g
生クリーム(35%)	40g
オレンジピール	75g
ジュレデセール	26g



マンダリン→

【ムースショコラ(マンジャリ)】

牛乳	50g
卵黄	13g
グラニュー糖	13g
ジュレデセール	3g
マンジャリ	68g
生クリーム(42%)	122g
マンダリン(パグラコ)	8g

【ムースショコラブラン】

牛乳	185g
卵黄	74g
グラニュー糖	26g
ゼラチン	8g
イボワール	185g
生クリーム(42%)	440g

【ナパージュマンダリン】

ナパージュヌートル	100g
ポンジュース	50g
マンダリン	30cc

1. ムラング・ココを作る(土台のパーツ)

〈作り方〉

- ① メレンゲを作ります。ボウルに卵白とグラニュー糖1/2を入れ、ホイッパーで泡立てます。(ミキサーの場合は摩擦熱を利用してグラニュー糖を溶かすようにゆっくりと立て、7割で止めて後は手で丁寧に泡立てます。)
- ② 残りのグラニュー糖を2回に分けて入れ、しっかりしたメレンゲを作ります。
- ③ できたメレンゲに粉糖を一度に加え、ゴムベラで軽く合わせます。
- ④ ココナッツファインを一度に加え、均一になるように合わせます。
- ⑤ 5~6mmの丸口金をつけた絞り袋に生地を入れます。中心から外へ渦巻くようにして、オープンペーパーの上に18cmの円になるようにしぼります。
- ⑥ 120℃のオーブンで15~20分焼き(ここで表面を固めます)、オーブンの扉を少し開けて蒸気を逃がした状態にし、100℃で30~40分乾燥焼きをします。ここで砂糖をキャラメリゼすることで、甘すぎず風味の良いメレンゲになります。



メレンゲ



⑤絞り

2. ビスキュイサンファリーヌショコラを作る(周りと底、上面のパーツ)

〈準備〉

- ・ マンジャリは湯煎にかけ、50℃に温めておきます。・ 天板にオープンペーパーを敷き、バターを塗っておきます。繊細な生地なので、このヒト手間が重要です。

〈作り方〉

- ① メレンゲを作ります。ボウルに卵白とグラニュー糖1/2を入れ、ホイッパーで泡立てます。
- ② 残りのグラニュー糖を2回に分けて入れ、少しゆるめのメレンゲを作ります。
- ③ ふるったコーンスターチを一度に入れ、ホイッパーで軽く合わせます。
- ④ 50℃に温めておいたマンジャリを一度に③に加え、ゴムベラで手早く全体を合わせます。
- ⑤ オープンペーパーの上に生地を流し、約7mm厚さになるようにパレットでならします。
- ⑥ 200℃のオーブンで8分間焼きます。
- ⑦ 焼き上がり充分熱が取れたら、3cmの帯状(セルクル1周の長さ分)と直径15cmの円盤型2枚を用意し、18cmのセルクルにセットしておきます。※円盤型1枚は後で使います。



ビスキュイ生地



ビスキュイカット



3. マンダリンスペシャルを作る(15cmセルクル)

〈準備〉

- ・ デコポンは皮をむき、フサの皮も取り除いておきます。
- ・ 直径15cm、4cm厚さのセルクルを用意し、内側にラップを敷いておきます。
- ・ オレンジピールはみじん切りにしておきます。

< 作り方 >

- ① 生のデコボン、マンダリン、ポンジューズ、オレンジコンサントレ、生クリームを小さな鍋に入れ、火にかけます。
 - ② 約5分位して、デコボンのフサが1粒ずつに別れてきたら、シノワでこし、実と液体を別けます。
 - ③ 液体を火に戻し(強火)、150ccになるまで煮詰めます。
 - ④ ジュレデセールを加えてひと煮立ちさせ、オレンジピールのみじん切りと、別けておいたデコボンの実を戻します。
 - ⑤ ゴムベラでよく混ぜ、用意しておいたセルクルに約5mm厚さに流します。
- ※下にラップを敷いておくと後で取り外ししやすいです。
- ⑥ 冷凍庫で冷やし固めます。



マンダリンスペシャル

4. ムースショコラ(マンジャリ)(15cmセルクル)

< 準備 >

- ・木べらと温度計をぴったり合わせ、持ち手の部分をテープなどでしっかり固定したものを作ります。これで温度をチェックしながらアングレーズを炊くと、とてもなめらかなアングレーズを作ることが出来ます！
- ・ボウルにマンジャリを入れ、湯せんをして溶かしておきます。温度が50℃以上にならないよう気をつけてください。
- ・生クリームを5~6分立てに泡立てておきます。



温度計

< 作り方 >

- ① アングレーズソースを作ります。手鍋に牛乳と分量のグラニュー糖の1/4位を入れて、火にかけます。
- ② ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、少し白っぽくなるまでホイッパーで合わせます。
- ③ ①がツツツと沸騰してきたら、②ボウルに少量ずつ注ぎ入れ、ホイッパーで合わせます。
- ④ 混ぜたら鍋に戻し、弱火にかけます。
- ⑤ 木べらで”の”の字を書くように混ぜます。82℃になったら、火から下ろします。すぐにジュレデセールを入れて溶かし、水を張ったボウルに底をつけるなどして粗熱をとります。後で55℃にして使うので、冷まし過ぎないようにしてください。
- ⑥ 溶かして50℃にしておいたマンジャリのボウルに、少しだけアングレーズを入れ木べらでしっかりと合わせます。

[チョコレートの乳化]

チョコレートの油分とアングレーズの卵黄と牛乳をマヨネーズのような、なめらかな状態にすること。乳化にも色々な方法がありますが、マンジャリというチョコレートが非常に不安定な性質を持っているので、一番確実なこの方法で行います。

- ⑦ 少しずつアングレーズを入れ、更によく合わせます。(だんだんとチョコレートに粘りが出てきます。)
- ⑧ 混ぜ終わったら、50℃になるように調整します。
- ⑨ ⑧に5~6分立ての生クリームを1/3入れ、ゴムベラで合わせます。残りの生クリームを2回に別けて入れ、合わせます。
- ⑩ お酒を入れ、全体をしっかりと合わせます。
- ⑪ 冷やし固めた”マンダリンスペシャル”のセルクルの上に5mm厚さに流して冷凍します。



マンジャリ



ムース完成

5. ムースショコラブラン(全体のベースになるもの)

< 準備 >

- ・ゼラチンは冷たい水に入れてふやかしておきます。
- ・イボワールは細かく刻んでおきます。
- ・生クリームを7~8分立てにしておきます。
- ・マンダリンスペシャルとムースショコラを冷凍したものを型から外し、ビスキュイサンファ

リーヌ・ショコラをセットしたセルクルに重ねておきます。

〈作り方〉

- ① ムースショコラと同様に、アングレーズソースを作ります。
- ② 55℃まで粗熱をとってから、ふやかしたゼラチンを入れます。
- ③ もう一度火にかけ、完全にゼラチンを溶かして火からおろします。
- ④ 刻んだイボワールを③に入れ、シノワでこします。
- ⑤ 32℃に調整します。
- ⑥ ムースショコラと同様に、生クリームを3回に分けて加えしっかりと混ぜ合わせます。
- ⑦ ビスキュイサンファリーヌ・ショコラ、マンダリンスペシャル、ムースショコラをセットしたセルクルに上3cmを残して流し入れます。
- ⑧ 残りのビスキュイを上に乗せて、しっかりと密着させ、残りのムースを流し入れます。
- ⑨ パレットナイフを使い、表面を平らにします。
- ⑩ 冷凍庫で冷やし固めます。



2枚目のビスキュイ

6. ナパージュマンダリンを作る

〈作り方〉

- ① 小鍋に材料を入れ、火にかける。
- ② 水分がある程度蒸発し、元のナパージュの固さになったら火からおろす。

7. 仕上げ

- ① 冷凍庫で冷やし固めたセルクルの上にナパージュをかけ、パレットナイフできれいになります。
- ② バーナーで周りを温め、上にそっと持ち上げるようにしてセルクルを外します。
- ③ ムラング・ココの上に②を乗せて出来上がりです。
- ④ チョコレートや、バーナーでキャラメリゼしたデコボンなどを飾りましょう。



完成



飾りデコボン