

シャルロットポワール

NKカスタードGFを使用し、さっぱりとしながらも
コクのある洋梨のムースに仕上げました。

◆ 配合

A ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール

卵黄	60g
グラニュー糖	30g
卵白	120g
グラニュー糖	60g
薄力粉	70g

粉糖

B ムース

NKカスタードGF	390g
生クリーム(45%)	390g
板ゼラチン	6.5g
洋酒(洋梨)	32.5g
洋梨	半割り5個

C 仕上げ

ナパージュ

◆ 製法

A ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール

1. 卵黄とグラニュー糖を合わせ、白っぽくなるまですり混ぜる。
2. グラニュー糖と卵白で、しっかりとしたメレンゲを作る。
3. メレンゲの半分を1に加えて良く合わせ、残りのメレンゲを加え、軽く合わせる。
4. 篩った薄力粉を合わせる。
5. ロール紙を敷いた天板に、生地を絞る。
带状(幅5cm×長さ50cm以上) / 円状(直径15cm)
6. 表面に粉糖を2度ふり、190℃で10分～焼成。

B ムース

1. 少量のNKカスタードGFに、水で戻した板ゼラチンを溶かし合わせる。
2. 泡立てた生クリームを合わせ、洋酒(洋梨)を加える。
3. 角切りにした洋梨(半割り2個分)を加え合わせる。

C 仕上げ

1. ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールAをセルクルに敷き込み、洋梨入りムース生地Bを流し固める。
2. 残りの洋梨を飾り、ナパージュを塗布後、バーナーで表面を軽く炙る。



完成イメージ

NK PRODUCT

NKカスタードGF

コク深い風味を求めて原料からこだわり抜いた逸品
チョコレートメーカーがつくるカスタード

用途	サンド、センタークリーム、包餡焼成
包装形態	1kgピロー包装×6袋(6kg)
保存方法	要冷蔵(3~7℃)
賞味期間	上記保存条件未開封にて90日

