

Aimer

recette par YAMAMOTO Hiroyasu "Hiro Yamamoto"

エメ 〈20個分〉

〔ビスキュイ・アモンド・バジリック〕天板1枚分

アーモンドパウダー……120g
粉糖……100g
卵黄……80g
卵白……60g
グラニュー糖……110g
乾燥卵白……3g
卵白……210g
薄力粉……95g
バジル(フレッシュ)……12g
レモン果汁……1.8g
オリーブオイル……17g

〔シロップ〕

ボーマ30°シロップ……500g
水……250g
キルシュ……50g

〔コンポート・フレーズ〕

(Ø5cmシリンダー型フレキシパン20個分 15g/個)

冷凍ストロベリーホール……140g
グラニュー糖……60g
レモン汁……6g
ストロベリーピューレ……40g
冷凍ストロベリーホール……80g
水あめ……8g
板ゼラチン……2g

〔フレーズ・バルサミコ・キャラメリゼ〕

ストロベリー(フレッシュ)……300g
グラニュー糖……60g
無塩バター……10g
バルサミコ酢……10g
キルシュ……35g

〔ムース・フレーズ〕 Ø6×H3.5cmセルクル20個分

ストロベリーピューレ……410g
板ゼラチン……20g
キルシュ……28g
フレーズ・バルサミコ・キャラメリゼの煮汁……38g
生クリーム(35%と38%を1:1)……385g
イタリアンメレンゲ……115g
【イタリアンメレンゲの材料】
卵白……70g
グラニュー糖……120g
水……30g

〔グラサージュ・ルージュ〕

ナパージュ(アプソリュ・クリスタル)……1000g
加熱用ナパージュ(ナパージュラスター)……100g
水……100g
ストロベリーの果汁……20g
※コンポート・フレーズで真空調理の際に出た果汁

〔デコール〕

エディブルフラワー……適量



パティシエ ヒロ・ヤマモト

山本 浩泰 シェフ

東京都江戸川区篠崎町1-7-23-1号

☎ 03-6638-6751

<https://www.hiro-yamamoto.com>

Hiro Yamamoto
pâtissier

〈レシピ動画へのリンク〉

<https://youtu.be/U2JcBLDhjLc>

