

プーフレカンテ (peu frequente)

狩野 義浩氏



クローネ

折込みにこだわりバリバリ感を引き出したクローネホーンに、丁寧に手づくりしたビターなチョコカスタードとクレームシャンテを詰めました。この絶妙な味わいを楽しんでください。一度食べたら忘れられません。

配合

リスドオル	100 %
生イースト	2.5 %
モルトシロップ (ユーロ)	0.2 %
並塩	2.4 %
グラニュー糖	6 %
脱脂粉乳	3 %
無塩バター	5 %
ルヴァンリキッド ^{1*1)}	20 %
水	25 %
折込みバター	75 %

工程

ミキシング(スパイラル)	L 逆転1分正転5分 M20秒
捏上温度	22℃ 捏ね上げ後生地をつき丸め
発酵時間	40分 (28℃/80%) フロアタイム終了後、生地を平らに延ばして冷蔵庫で冷やす。
折込み	3つ折り 1回、4つ折り 1回 (リタードしながら)
成形	幅40cm 生地厚 2.25mmまで圧延 25mm幅でカットする クローネホーン型に巻く
ホイロ	30分 (28℃/80%)
焼成	15分程度 (220℃/200℃) 焼成後、粗熱をとり、クリーム ^{1*2)} を詰め、 粉糖をふる



クローネ

【MEMO】

[*1] ルヴァンリキッドのつくり方

配合		
	リスドオル	100 %
	サフルヴァン	0.5 %
	水	120 %

工程		
	ミキシング	手混ぜ
	捏上温度	28℃
	発酵時間	16時間 (30℃) 後、8℃冷蔵庫保管

*尚、狩野シェフは今回の試作にあたり、自家製のルヴァンリキッドを使用。

[*2] クリームのつくり方

チョコカスタード

牛乳	1リットル
卵黄	200g
バニラビーンズ	1/2本
グラニュー糖	200g
薄力粉 (バイオレット)	40g
コーンスターチ	35g
ブランデー	7cc
無塩バター	20g
クーベルチュール (カカオ分80%)	225g

クローネに注入する前に、「クレームシャンテ」と混ぜる

クレームシャンテ

生クリーム (乳脂肪分35%)	1リットル
生クリーム (乳脂肪分48%)	600cc
生クリーム (乳脂肪分45%)	600cc
グラニュー糖	20g
コアントロー	少々

*生クリームはしっかりとたてる

*クレームシャンテ：チョコカスタード=3：7

*クーベルチュール (カカオ分80%) は、カカオマス (カカオ分100%) とクーベルチュール (カカオ分60%) を混合してカカオ分80%に調整する。