柑橘とごまのカンパリ・クロッカン
カンパリのタルトレット

Croquant de Campari aux agrumes et sésame
Tartelette Campari

Recette:Christian LE SQUER ［LE CINQ］

つくりやすい量

カンパリのジュレ

カブの汁 *1	400g
ジュ・ド・ヴォー	60g
甘口醤油 *2	60g
みりん	60g
カンパリ	100g
胡麻油 一番搾り	30g
着色料（黄、赤）	各 2.5g
板ゼラチン（もどす）	32g

*1 カブをジューサーにかける
*2 砂糖で甘みをつけた醤油

❶ ゼラチン以外の材料を合わせて加熱し、もどしたゼラチンを加える。
❷ 天板に流して冷やし固める。ナイフで細かく切る。

カンパリのゼリー

カンパリ	100g
キサンタンガム	1g

❶ 材料を混ぜ、真空にかけてガス抜きする。
❷ 目の細かいシノワで漉す。

グレープフルーツと金柑のコンフィ

グレープフルーツのコンフィ	200g
金柑のコンフィ	200g
ごまと柚子のマリナード *	20g

* ライム果汁60gにキサンタンガム適量を加えてとろみをつけて漉し、柚子果汁160g、ライムの皮のすりおろし6個分、太香胡麻油200g、オリーブオイル180g、甘口醤油40gと混ぜる

❶ コンフィ2種をみじん切りにし、ごまと柚子のマリナードと混ぜる。

ジンジャーボール

	ミネラルウォーター	6.6L
	砂糖	215g
	アルギン酸ナトリウム	60g
	ショウガの香料	30滴
A	水	1L
A	塩化カルシウム	20g

❶ ミネラルウォーターと砂糖を沸騰させ、アルギン酸ナトリウムを加えてサーモミックスで混ぜる。
❷ 目の細かいシノワで漉し、ショウガの香料を加えて冷ます。
❸ 使う48時間前にサイフォン（カートリッジ3個）に入れる。
❹ 盛りつけの段階で、Aを合わせた溶液に直径2.5㎝のぬき型を半分の高さまで浸し、③を注いで全体に溶液をかける。できたボールを冷水に浸す。

タルトレット

プチフール用タルトレット型120個分

フィユ・ド・ブリック	10 枚
澄ましバター	適量
卵白	1 個分
有塩バター	適量

❶ フィユ・ド・ブリックを2枚ずつ貼り合わせる（シートが5枚できる）。
❷ ①の1枚に澄ましバターをぬってもう1枚重ね、さらに澄ましバター、溶いた卵白、澄ましバターの順にぬりながら重ねる。
❸ 直径4.5㎝の円形を120枚切り取る。
❹ タルトレット型（冷蔵庫で冷やしておく）の半分（60個）に柔らかくしたバターをぬり、さらに冷蔵庫で冷やす。
❺ ④のバターをぬっていない型を上下を返して並べる。②を澄ましバターに浸してからのせ、バターをぬった型をその上に重ねて押す。冷蔵庫で冷やす。
❻ タルトストーンをのせて170℃のオーブンで約12分焼く。

グレープフルーツのブリュノワーズ

ピンクグレープフルーツ	1個

❶ ピンクグレープフルーツをダイスにカットする。

盛りつけ

太白胡麻油	適量
ベルガモット	1個
白洗い胡麻、白いり胡麻、黒いり胡麻	各適量
エディブルフラワー、ハーブ	各適量

❶ タルトレットにグレープフルーツと金柑のコンフィ、カンパリのゼリーをそれぞれ少量入れ、グレープフルーツのブリュノワーズを入れる。
❷ カンパリのジュレを入れて均す。
❸ ジンジャーボールに太白胡麻油をぬってツヤをだし、②にのせる。
❹ ベルガモットをすりおろす。3種類のごまをそれぞれにふり、エディブルフラワー、ハーブを飾る。