



La Fuite du temps (移ろい) (大泉千尋さん)

【材料 (6人分)】

福島市産リンゴ (品種: ふじ)

サワークリームアパレイユ

全卵 64 g
グラニュー糖 33 g
サワークリーム 130 g
バニラオイル 9滴

タルトブリゼ生地

バター 150 g
粉砂糖 100 g
全卵 50 g
バニラビーンズ 少々
薄力粉 300 g

カトルエписカラメルソース

グラニュー糖A 40 g
水 120 g
グラニュー糖B 140 g
シナモンスティック 1/2本
ホール 八角 1個
ホール クローブ 3個
ホール ジュニパーベリー 5粒

リンゴプレザーブ

紅玉 3/4個
白ワイン 10 g
グラニュー糖 16 g
レモン汁 6 g

リンゴソルベ

ふじ100%リンゴジュース2倍濃縮 400ml

シナモンアイス

シナモンスティック 2本
牛乳 450 g
生クリーム47% 160 g
グラニュー糖 120 g
卵黄 80 g

リンゴソテー

リンゴ 1個
バター 17 g
グラニュー糖 22 g
カソナード 7 g
カルバドス 6 g

アニス糖衣

BP 小1 g
グラニュー糖 100 g
水 30 g
アニスホール 6個

エписカラメルサバイヨンムース

卵黄 100 g
グラニュー糖 30 g
牛乳 50 g
板ゼラ 4 g
生クリーム40% 75 g
カルバドス 30 g
カトルエписカラメルソース 20 g

リンゴチップス

リンゴスライス 12枚
トレハ0.5:グラ0.5:水1のシロップ 適量

シナモンクランブル

無塩バター 20 g
薄力粉 20 g
アーモンドプードル 20 g
グラニュー糖 20 g
シナモンパウダー 2 g

飴ボール

パラチニット 適量
色素 (赤・緑) 適量

組み立て

ミント 6枚



【作り方】

サワークリームアパレイユ

- ① 全卵・グラニュー糖をすり混ぜ、ホイッパーで柔らかくしたサワークリームと数回に分けて混ぜる。
- ② バニラオイルを加えて混ぜる。

リンゴソテー

- ① 12等分したリンゴをさらに3等分する。
- ② 最初にグラニュー糖、カソナード2/3量をカラメルにし、リンゴとバターを加える時に残りの1/3量を加えソテー（強火）する。
- ③ カルバドスでフランベする。

タルトブリゼ生地

- ① サブライージュ方で仕込んで一晩は休ませて空焼きし卵黄を塗る。
- ② アパレイユとリンゴソテーを入れ、上下180℃でアパレイユがゆらしても動かないくらいまで焼く。

アニス糖衣

- ① 118℃にシロップを炊き、アニスを入れて糖衣がけする。

カトルエписカラメルソース

- ① グラニュー糖40gでカラメルを作り、水を加えカラメル化を止め、一旦火にかけて全体をなじませる。
- ② スパイスを入れて10分蒸らし、こす。
- ③ グラニュー糖140gを加えて沸騰させる。

エписカラメルサバイヨンムース

- ① 卵黄、グラニュー糖、牛乳を湯せんにかけて泡だて80℃にし、板ゼラを加えてこす。
- ② 少し冷まし、7分立てにした生クリーム、カルバドス、カラメルソースを加えて混ぜ、型に流して冷やしかためる。
- ③ ピストレー（カカオバター1.8：6 ホワイトチョコ）をかける。

リンゴプレザーブ

- ① リンゴの皮をむき、1/4にカットしたリンゴをさらに3等分し、イチヨウ切りする。
- ② 白ワイン・皮・レモン汁・リンゴを弱火で煮る。
- ③ 煮汁が少なくなり、リンゴが透き通ったらグラニュー糖を加え、5～10分煮る。

リンゴチップス

リンゴのスライスと2：1シロップを真空し、リンゴが透明になったら捨て窯に一晩入れて乾燥させる。

シナモンクランブル

- ① ポマード状にしたバターにグラニュー糖をすり混ぜる。
- ② 薄力粉・アーモンドプードルをふるい入れ、切るように混ぜる。一晩休ませる。



- ③ 天板にほぐしながらひろげ、上下160℃の窯で途中混ぜながら15分～焼き、冷まして冷凍。

リンゴソルベ

液体窒素でソルベにし、飴ボールにつめる。

シナモンアイス

- ① 牛乳、生クリーム、シナモンを沸かして蓋をして2時間おいて香りを移す。
- ② 卵黄、グラニュー糖を合わせ、①を加えて弱火で82℃まで加熱する。冷ます。
- ③ 液体窒素にかけ、ロボクーブにかけて粉状にする。

飴ボール

パラチニットが完全に溶けたら色素を加えて混ぜ、ポンプでボールにする。

組み立て

タルトの上にムースをのせ、まわりにクランブルをつける。ムースの中央にリンゴプレザーブをのせ、アニス糖衣、ミント、リンゴチップを2枚のせ、粉糖をかける。

【断面】

