



Madame

マダム

バニラクリームと赤果実のムース

φ15cm 4台分/8カット分



試作協力

京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

トレハの四季「春」



ジェノワーズ(φ12cm)

上白糖……………225g
トレハ……………35g
ブルラン……………2g
全卵……………9個
薄力粉……………250g
溶かしバター……………100g

- ①上白糖、トレハ、ブルランを合わせておく。
 - ②全卵に①を入れ、ほぐしながら湯煎で人肌程度に熱をつけ、しっかり泡立てる。
 - ③②にふるった薄力粉を混ぜ、最後に溶かしバターを合わせる。
- *160～170℃で約18～20分間焼成する。

ビスキュイ・フランボワーズ

卵黄……………8個
グラニュー糖……………250g
フランボワーズ濃縮果汁……………40g
卵白……………9個
薄力粉……………250g
コーンスターチ……………40g
ざらめ糖……………適量

- ①卵黄に2割程のグラニュー糖を入れて泡立て、フランボワーズ濃縮果汁を合わせる。
- ②卵白に残りのグラニュー糖を加え、メレンゲを作る。
- ③①と②を合わせ、一緒にふるいに通した薄力粉とコーンスターチを加え混ぜ合わせる。
- ④天板に丸口金で絞り、ざらめ糖を全体に散らし180℃のオーブンで焼成する。

クレーム・アングレーズ(バニラ風味のクレーム)

卵黄……………4個
果糖……………54g
トレハ……………14g
牛乳……………400cc
生クリーム(42%)……………100g
バニラビーンズ……………0.6本
ゼラチン……………10g

- ①卵黄に果糖とトレハを加え、よくすり合わせる。
- ②手鍋に牛乳と生クリーム、バニラビーンズを入れ沸かす。
- ③①に②を入れて混ぜ、裏漉しし、再び火にかけて85℃まで温めゼラチンを加える。

ムース・オ・フリーズ・エ・フランボワーズ(赤果実のムース)

ゼラチン……………12g
苺ピューレ……………175g
木苺ピューレ……………175g
卵白……………60g
トレハ……………10g
グラニュー糖……………55g
生クリーム……………250g
ドライ・フリーズ……………100g
アニゼット……………10g

- ①ゼラチンを溶かし、ピューレ類と合わせておく。
- ②卵白にトレハを入れ泡立て、適量の水(配合外)で溶かしたグラニュー糖を118℃まで煮詰めてイタリアンメレンゲを作り、冷やす。
- ③生クリームを泡立て②と合わせ、最後に①を加え混ぜる。
- ④ドライ・フリーズをお湯で軽く戻し、水気を切りアニゼットでマリネしておく。

クレーム・シャンティイ

生クリーム(47%)……………200g 果糖……………5g トレハ……………15g

飾り

苺 クランベリー ナパージュ
フランボワーズ ホワイトチョコレートシート

作り方

- ①φ12cmのセルクルに5mmにスライスしたジェノワーズを敷き、その上からクレーム・アングレーズを流し冷凍する。
- ②φ15cmのセルクルに幅3cmにカットしたビスキュイ・フランボワーズをシュミゼし、1cmにスライスしたジェノワーズを敷く。
- ③②にムースを少量流しアニゼットでマリネしたドライ・フリーズを散らす。①をジェノワーズが上になるように乗せ、再びムースを型一杯になるまで流し冷凍する。

仕上げ

セルクルをはめたまま表面にクレーム・シャンティイを塗り、セルクルを外し、8カットして果実を乗せてナパージュを塗り、ホワイトチョコレートシートを飾る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2003.24.04①3 トレハの四季 洋1

