

Mont-blanc

モンブラン

約150個分



試作協力 ガトー・ド・ボワ オーナーシェフ 林 雅彦

クレーム・オ・マロンにトレハ、ハローデックス入りのヌートルを入れると、甘味を増すことなく和栗のホクホク感を生かしたほど良い粘度が得られました。

トレハの四季「秋」



パート・ア・ジェノワーズ

A	全卵……………21個	B	無塩バター……………60g
	グラニュー糖……………600g		生クリーム(38%)……………90g
	薄力粉……………500g		

- ①合わせたAを36℃に温めてしっかりと立てる。※立て終わった時に30℃程度の熱を残す。
- ②ふるった薄力粉を加えて合わせる。
- ③合わせたBを湯煎で熱めに熱をつけ、①と合わせる。
- ④天板に1cm厚に伸ばし、200℃のオーブンで約12分間焼成する。

ムース・オ・マロン

A	クレーム・パティシエール※1… 500g	生クリーム(38%)……………750g
	クレーム・ド・マロン※2……………250g	※1下記参照
	板ゼラチン……………3.5g	※2フランス製のマロン・クリーム

- ①Aをよく混ぜ合わせ、溶かしたゼラチンを加える。
- ②8分立て程度の生クリームと合わせる。

※1 クレーム・パティシエール

牛乳……………500g	トレハ……………50g
バニラビーンズ……………1/2本	薄力粉……………25g
卵黄……………100g	コーンスターチ……………25g
グラニュー糖……………75g	

- 通常の方法で仕込む。

クレーム・オ・モンブラン

無塩バター……………900g	A	生クリーム(38%)……………1400g
粉糖……………320g		牛乳……………600g
パート・ド・マロン※3……………5500g		ラム酒……………20g
トレハ・ヌートル※4……………800g		※3国産栗のペースト ※4下記参照

- ①柔らかくした無塩バターに粉糖を加えて混ぜ合わせ、同等の固さに戻したパート・ド・マロンと合わせる。
- ②①にトレハ・ヌートルを加えて合わせる。
- ③Aを人肌程度に温めて②を合わせ、ラム酒を加えて、しっかりと立てる。

※4 トレハ・ヌートル

A	トレハ……………300g	B	ペクチン……………35g
	ハローデックス……………500g		トレハ……………100g
	水……………500g		50%クエン酸水溶液……………30滴

- 沸騰したAにあらかじめ合わせておいたBを加えてBrix63%まで加熱し、クエン酸水溶液を加える。

クレーム・シャンティイ

生クリーム(38%)……………500g	トレハ……………55g
生クリーム(50%)……………500g	ギルシュ……………10g
グラニュー糖……………55g	バニラエッセンス……………適量

- 材料を合わせて、8分程度に立てる。

ボンシュ

シロップ(水1:砂糖1)……………800g	ラム酒……………240g
水……………400g	

- 材料を合わせる。

組み立て・仕上げ

- ①φ7cmのセルクルで抜いたジェノワーズに、少量のボンシュをうつ。
- ②①の上にムース・オ・マロンを絞り、縦に1/4カットした渋皮付き栗とマロンエトフェ(剥き栗)(いずれも配合外)を交互に2個ずつ乗せる。
- ③②の上にφ2cmのセルクルで抜いて少量のボンシュをうっておいたジェノワーズを乗せ、クレーム・シャンティイを絞る。
- ④クレーム・オ・モンブランをおだまきで絞る。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「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。

2006.24.04①3 トレハの四季 洋 27

