



「ガトー・ド・ボワ」林雅彦シェフ

ヴェリーヌ・レテ

トレハの効果

- 甘味を抑えつつ離水を抑制し、美しい層に仕上がります
- 気泡が安定し、口溶けよく、ボリュームを保ちます
- 冷解凍時のダメージを抑え、食味を損ないません

【配合・製法】(直径5cmのカップ10個分)

◆ ムース・フロマージュ

A	クリームチーズ	160g	① 合わせたAを少し温めて、Bを加えて混ぜる。
	サワークリーム	44g	
B	グラニュー糖	32g	② レモン果汁に氷水で戻したゼラチンを加えて溶かす。
	トレハ	16g	
	レモン果汁	13g	
	板ゼラチン	1.6g	
	生クリーム(38%)	160g	
			③ ②に①の一部を加えてよくなじませてから、①と合わせて混ぜる。
			④ 6分立ての生クリームを加えて混ぜる。
			⑤ 斜めにセットしたカップに流して冷凍する。

◆ ジュレ・アナナス

C	パイナップル(フレッシュ)	240g	① 角切りにしたパイナップルとCを鍋に入れて火に掛ける。
	水	80g	
	パッションピューレ	44g	
D	トレハ	12g	② フチが沸いてきたら、合わせておいたDを加えて80℃まで加熱する。
	グラニュー糖	24g	
	寒天*1	2.6g	③ 粗熱が取れたら、水平にしたカップに流して冷凍する。

*1:ル・カンテンウルトラ(伊那食品工業株式会社)

◆ クーリ・ペッシュヴィーニュ

E	ペッシュヴィーニュピューレ	160g	① 鍋にピューレ、トレハを入れて沸かし、合わせておいたEを加え、80℃まで加熱する。
	トレハ	10g	
	グラニュー糖	10g	
	寒天*1	1.6g	
	ピーチ濃縮果汁*2	2g	② 粗熱が取れたら、濃縮果汁を加えて混ぜる。
			③ カップに流して冷凍する。

*2:トックブランシュピーチ(ドーバー洋酒貿易株式会社)

◆ クレーム・ココ

生クリーム(42%)	100g	リキュール・ココ	8g	① すべての材料を合わせ、6分立てにする。
グラニュー糖	8g	ココナッツファイン(ロースト)	10g	
トレハ	4g			
				② カップに流して冷蔵庫で冷やす。

◆ パンプルムースとシトロンヴェールのムース

F	グレープフルーツ果汁	66g	① 鍋にFを入れて80℃まで加熱する。
	水	96g	
	グラニュー糖	20g	
	トレハ	18g	
	食用色素(緑)	適量	
	食用色素(黄)	適量	
	板ゼラチン	3.6g	② 粗熱が取れたら氷水で戻したゼラチンを加え、氷水に当てながら泡立てる。十分に泡立ったらGを加えて混ぜる。

【シェフの解説】

さまざまな味わいと食感、見た目の層の美しさが楽しめるヴェリーヌで、すべてのパーツにトレハを使っています。最も意図したのは冷凍耐性。クリーム・ココまで流して冷凍可能です。他にも、気泡安定性、低甘味性、離水抑制、フルーツの加工・加熱時の鮮度維持など、さまざまな機能を取り込んだ、いわばトレハの集大成のようなお菓子です。

最上面のムースは今ハマっているパーツで、8~10℃に冷やし泡立てるのですが、トレハによってゼラチンの気泡が細かくなり、安定して、時間が経っても沈みません。

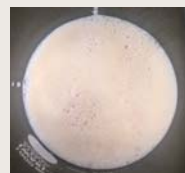
▶トレハのポイント!

ゼラチンの気泡安定

パンプルムースとシトロンヴェールのムースを同時期ホイップし、容器に移した直後と比較すると、砂糖の気泡は粗く、どンドン気泡が大きくなって沈むが、トレハの気泡は細かく、状態も変わらずに沈みにくい。



砂糖品



トレハ品