

# PRALINES et PRALINES ROUGE

プラリーヌ／プラリーヌ・ルージュ

製作協力: ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ  
オーナーシェフ 白岩 忠志

## Chef's Comment

コーティングにトレハとハローデックスを使うと、泣きにくくべたつかず、サラサラとした状態や光沢のあるきれいな仕上がりが得られます。作り立てのカリッとした香ばしい食感を維持し、保存期間が飛躍的に延びました。

	アーモンド(ホール) *1	1000g
	グラニュー糖	1000g
A	バニラビーンズ *2	2本
	水	200g
	トレハ	150g
B	ハローデックス	100g
	水	50g
C	アラビアガム	20g
	水	20g

\*1: スペイン産マルコナ種

\*2: プラリーヌ・ルージュの場合、食用色素(赤) / 適量に変える。

## 作り方

- ① アーモンドをオープンで軽くローストし、銅鍋に移す。
- ② Aを115℃まで煮詰める。1/3量を①に加えて糖化させた後、キャラメリゼの要領で熱をかけ、表面を少し溶かして糖衣させていく。同じ工程をさらに2回繰り返す。
- ③ Bを130℃まで加熱して②に加え、全体に行き渡るようにまぶす。
- ④ Cをよく混ぜ合わせて③に加え、全体に行き渡るようにまぶす。
- ⑤ マーブル台の上に広げ、一粒ずつばらして冷ます。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス\HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。