

Crémets d'Angers et Compote myrtille

クレメダンジュとブルーベリーのコンポート

Chef's Comment

メレンゲにトレハを加えることで、ふわっとみずみずしい食感のクレメダンジュに仕上げました。ソースには、フレッシュブルーベリーの食感を際立たせるためハローデックスを使っています。



製作協力:
菓子工房オークウッド オーナーシェフ 横田 秀夫

●クレメダンジュ

(φ7cmの型15個分)

生クリーム (45%)	250g
A フロマーージュブラン	250g
キルシュ	10g
B 卵白	100g
トレハ	30g
グラニュー糖	85g

作り方

- 8分立てにした生クリームにAを合わせる。
- Bでメレンゲをつくる。卵白にトレハを加えて攪拌し、7分立てになったらグラニュー糖を少しずつ加えていく。9分立てくらいの滑らかでしっかりしたメレンゲにする。
- ①と②を丁寧に合わせる。
- ガーゼを敷いた型に絞る。

●ブルーベリーソース

A ブルーベリー (冷凍ホール)	200g
水	100g
ハローデックス	75g
グラニュー糖	175g
B ペクチン (ジャムベース)	6g
グラニュー糖	15g
ブルーベリー (フレッシュ)	300g
カシスリキュール	20g

作り方

- Aを火にかけて、木べらでブルーベリーをつぶしながら沸騰させ、あらかじめ合わせておいたBを加えて再度沸騰させる。
- フレッシュのブルーベリーを加え、80℃まで加熱して火から下ろし、カシスリキュールを加える。

●タルトの焼成

バター・フィロ	適量
すましバター	適量
クレーム・ダイヤモンド*1	適量

*1:バター225g、粉糖225g、全卵190g、アーモンドパウダー225gで通常の方法で仕込み、最低1時間以上寝かせる。

作り方

- バター・フィロにすましバターを薄く塗り、もう1枚重ねる。この作業をもう一度繰り返す。11cm角にカットし、φ7.5cm、h2cmのタルト型に敷き込む。
- クレーム・ダイヤモンドを型の1/2の高さまで絞り、180℃のオーブンで焼成する。

●仕上げ

- 皿にアングレーズソース (配合外) を敷き、焼成したタルトをのせる。
- ブルーベリーソースを流し、その上にクレメダンジュをのせる。

■「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。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203
大阪支店 TEL.06-6537-9003
札幌営業所 TEL.011-271-2372
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090
名古屋営業所 TEL.052-963-5656
岡山営業所 TEL.086-274-7301
福岡営業所 TEL.092-473-8693

ルプラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310
ルプラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206
本社 TEL.086-224-4312