

# Lune Mignonne

リュンヌ・ミニヨンヌ  
(φ5.7cm、h3.2cmの特注セルクル100個分)

製作協力:フランス菓子 16区 オーナーシェフ 三嶋 隆夫

## Chef's Comment

トレハを使うと、メレンゲの気泡が安定し、ゆず果汁を加えるビスキュイ・ジョコンドも火通りよくふっくらと焼き上がります。また、ゆずのムースもふんわりとボリューム感が出て口溶けがよくなり、甘味が抑制されてゆずの風味が引き立ちます。

## ●ビスキュイ・ジョコンド・ユズ

(フランス天板4枚分)

A	アーモンドプードル*1	600g
	粉糖	480g
B	全卵	600g
	卵黄	240g
C	ゆずペースト	48g
	卵白	720g
	グラニュー糖	330g
	トレハ	50g
	ゆず果汁	48g
	薄力粉	180g
	溶かしバター	120g

\*1:特注アーモンドプードル(池伝株式会社) 420g、  
シシリー産プードル(ルーツ貿易株式会社) 180gを使用

### 作り方

- ① 合わせてふるったAとBを合わせ、ゆずペーストを加えて、湯せんをあてながらしっかりと立てる。
- ② Cでメレンゲをしっかりと立てて、あげる直前にゆず果汁を加えて合わせる。
- ③ ①と②を合わせて、ふるった薄力粉、溶かしバターを順に合わせる。
- ④ 天板1枚につき800gの生地を流して、上火220℃、下火190℃のオーブンで約13分間焼成する。

## ●ゆずのムース

A	白ワイン	450g
	ゆず果汁	240g
	ゆずペースト	108g
B	卵黄	360g
	グラニュー糖	350g
	トレハ	80g
C	葛粉*2	18g
	生クリーム(48%)	380g
	生クリーム(35%)	380g
D	卵白	200g
	グラニュー糖	250g
	トレハ	26g

\*2:クズネージュ(株式会社廣八堂)

### 作り方

- ① Aを合わせて沸騰させ、ブランシールしたBに注いで加熱する。葛粉を加えてパティシエールを炊く要領で炊き上げる。
- ② 6〜7分立て程度に立てたC、しっかりと立てたDを交互に加えて合わせる。

## ●ゆずのクーリ

A	ゆず果汁	80g
	ミネラルウォーター	400g
	グラニュー糖	160g
	葛粉*2	32g

\*2:クズネージュ(株式会社廣八堂)

○沸騰させたAに葛粉を加えて炊き上げて、直径2cmの半円型のフレキシパンに流し、冷凍庫で固める。

## ●アンピバージュ

シロップ(30°B)	300cc
ミネラルウォーター	300g
ゆず果汁	80g

○材料を合わせる。

## ●グラスージュ・ヌートル

ミロワール・ヌートル	1000g
ゆず果汁	100g

○材料を合わせる。

## ●組み立て・仕上げ

### 作り方

- ① ビスキュイ・ジョコンド・ユズを、底用はφ4cmのセルクルで抜き、側面用は2.4cm幅のバンドにカットし、セルクルにセットし、アンピバージュを塗る。
- ② ゆずのムースを①の1/2程度まで流し、冷凍したゆずのクーリを平らな面を上にしてのせる。
- ③ ゆずのムースをセルクルの上まで流し、冷凍庫で固める。
- ④ 再度ゆずのムースを少量流して、焼き目を入れたゆずのエマンセを飾り、グラスージュをかけてセルクルを外す。

■「トレハ」[TREHA]「トレハの四季」は、林原の登録商標です。