

La Crêpe

クレープ

製作協力：ノリエット オーナーシェフ 永井 紀之

トレハの四季「秋」



●クレープ生地

薄力粉	500g
全卵	10個
「ヴェルジョワーズ	60g
A グラニュー糖	60g
「トレハ	60g
牛乳	500g
焦がしバター	200g
ラム酒	少々

- ① 全卵とAを合わせ、ふるった薄力粉を加えて合わせる。
- ② 牛乳を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ③ 焦がしバターを合わせて、ラム酒を加える。
- ④ ラップをして冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ⑤ 200~220℃のクレーパンに生地を流して焼き上げる。

※冷凍保存する場合は、粗熱が取れたら、適当な枚数を重ねてラップで包んで冷凍(冷凍期間：おおよそ1ヶ月間)。必要分を常温で解凍する。

●仕上げ

フリュー・ルージュのコンフィチュール*1
マロンクリーム*2

*1: 赤い実のフルーツ 1000g、グラニュー糖 400g、トレハ 100g を合わせて一晩置き、煮詰める(仕上がりがBrix60%)。

*2: クリーム・ド・マロンと生クリーム(42%)を好みの割合で合わせる。ラム酒をきかせてもおいしい。

- ① フライパンかオーブンで温めたクレープ生地に、それぞれ、コンフィチュール、マロンクリームを塗り、折り畳む。
- ② コンフィチュールの方にはクリーム・フェッテ(42%)、コンフィチュールをのせ、マロンの方はチョコレートソース、アーモンドスライスのグリエで仕上げる。

Chef's Comment

クレープ生地にトレハを使うと、しっとりとしたやわらかさを維持し、冷凍解凍して温めても、焼成直後の状態が得られます。コンフィチュールにトレハを使うと、繋がりがよくなり安定します。50%加糖し煮詰めるタイプで、低甘味も目的ですが、ペクチンを加えない配合のため離水抑制をより意図しました。



◆「トレハ」「TREHA」「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

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