

# Truff au Chocolat Rose (約80個分)

ダマスクローズのトリュフ ショコラ

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

ハローデックスを使うと、真空攪拌機による過剰な乳化状態を調整して適度なやわらかさが得られ、食感や口溶けが向上します。冷蔵庫から出した直後でも最もおいしい状態のトリュフを味わうことができます。絞って成形する場合、トレハを0.2%上乗せすると保形性が出て作業性が高まります。

	クーベルチュール・イボワール	400g
A	生クリーム (35%)	200g
	ハローデックス*1	20g
B	ローズリキュール*2	25g
	ローズオイル*3	2滴

\*1:クーゲルを使用せず、ポッシェで絞ったり、ギッターでカットして成形したりする場合、トレハを0.2%添加すると保形性が高まり、作業性が向上する。

\*2:ミクロ・リキュール・ド・ローズ  
(ドーバー洋酒貿易株式会社)

\*3:ブルガリア産ダマスクローズオイル

### 作り方

- ① Aを沸騰させてクーベルチュールに注いで合わせ、Bを加える。
- ② 真空攪拌器にかけて乳化させる。
- ③ クーゲル(φ26mm)に②を絞る。
- ④ バラ色のクーベルチュールでコーティングして表面に模様をつける。



■「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

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