

Nougat Glacee

ヌガー・グラッセ

製作協力：ノリエット オーナーシェフ 永井 紀之

●クレーム・シトロン

□	卵白	60g
A	ハチミツ	100g
□	トレハ	30g
	生クリーム(35%)	350g
	グランマルニエ	25g
□	ピスターシュ(ロースト/アッシュ)	40g
	ノワゼット(ロースト/アッシュ)	40g
	ピガロー *1	37g
B	オレンジピール(アッシュ)	37g
	ラムレーズン *2	37g
	ミックスフリュイコンフィ	37g
□	ヌガチヌ *3	

ビスキュイ・ア・ラ・キュリエール *4

*1：ピガロー(桜桃の一種)のシロップ漬け

*2：レーズンをラム酒に漬けて戻す。

*3：バター15g、グラニュー糖50gをキャラメリゼしアーモンドスライス75gを加えて適度に熱を入れ、シルバットに薄く伸ばして固めて、適当な大きさに割る。

*4：卵黄4個、グラニュー糖45g、トレハ11g、卵白126g、グラニュー糖54g、トレハ12g、薄力粉360gを通常の方法で仕込んでシート状に焼成し、型に合わせてカットする。

- ① Aでムラング・イタリエンヌを作る。
- ② 八分立てにした生クリームと①を合わせて、グランマルニエを加える。
- ③ Bを加えて混ぜ合わせる。型に詰め込み、シート状に焼成したビスキュイ・ア・ラ・キュリエールをのせて冷凍庫で固める。

Chef's Comment

ムラング・イタリエンヌを加えたムース・グラッセです。ムラングにトレハを加えることで空気を抱き込ませることができ、またトレハの氷晶は丸くて小さく成長しにくいので、なめらかで口溶けのよいグラッセに仕上がります。口溶けを考えて低脂肪の生クリームを使用していますので、なおさらトレハの効果を感じました。



◆「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



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