

# Madame

マダム

バニラクリームと赤果実のムース

φ15cm 4台分/8カット分



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二



トレハの四季「春」

## ジェノワーズ(φ12cm)

上白糖……………225g  
トレハ……………35g  
プルラン……………2g  
全卵……………9個  
薄力粉……………250g  
溶かしバター……………100g

- ①上白糖、トレハ、プルランを合わせておく。
  - ②全卵に①を入れ、ほぐしながら湯煎で人肌程度に熱をつけ、しっかり泡立てる。
  - ③②にふるった薄力粉を混ぜ、最後に溶かしバターを合わせる。
- \*160~170°Cで約18~20分間焼成する。

## ビスキュイ・フランボワーズ

卵黄……………8個  
グラニュー糖……………250g  
フランボワーズ濃縮果汁……………40g  
卵白……………9個  
薄力粉……………250g  
コーンスターチ……………40g  
ざらめ糖……………適量

- ①卵黄に2割程のグラニュー糖を入れて泡立て、フランボワーズ濃縮果汁を合わせる。
- ②卵白に残りのグラニュー糖を加え、メレンゲを作る。
- ③①と②を合わせ、一緒にふるいに通した薄力粉とコーンスターチを加え混ぜ合わせる。
- ④天板に丸口金で絞り、ざらめ糖を全体に散らし180°Cのオーブンで焼成する。

## クレーム・アングレーズ(バニラ風味のクレーム)

卵黄……………4個  
果糖……………54g  
トレハ……………14g  
牛乳……………400cc  
生クリーム(42%)……………100g  
バニラビーンズ……………0.6本  
ゼラチン……………10g

- ①卵黄に果糖とトレハを加え、よくすり合わせる。
- ②手鍋に牛乳と生クリーム、バニラビーンズを入れ沸かす。
- ③①に②を入れて混ぜ、裏漉しし、再び火にかけて85°Cまで温めゼラチンを加える。

## ムース・オ・フレーズ・エ・フランボワーズ(赤果実のムース)

ゼラチン……………12g  
苺ピューレ……………175g  
木苺ピューレ……………175g  
卵白……………60g  
トレハ……………10g  
グラニュー糖……………55g  
生クリーム……………250g  
ドライ・フレーズ……………100g  
アニゼット……………10g

- ①ゼラチンを溶かし、ピューレ類と合わせておく。
- ②卵白にトレハを入れ泡立て、適量の水(配合外)で溶かしたグラニュー糖を118°Cまで煮詰めてイタリアンメレンゲを作り、冷やす。
- ③生クリームを泡立て②と合わせ、最後に①を加え混ぜる。
- ④ドライ・フレーズをお湯で軽く戻し、水気を切りアニゼットでマリネしておく。

## クレーム・シャンティイ

生クリーム(47%)……………200g 果糖……………5g トレハ……………15g

## 飾り

苺 クランベリー ナパージュ  
フランボワーズ ホワイトチョコレートシート

## 作り方

- ①φ12cmのセルクルに5mmにスライスしたジェノワーズを敷き、その上からクレーム・アングレーズを流し冷凍する。
- ②φ15cmのセルクルに幅3cmにカットしたビスキュイ・フランボワーズをシュミゼし、1cmにスライスしたジェノワーズを敷く。
- ③②にムースを少量流しアニゼットでマリネしたドライ・フレーズを散らす。①をジェノワーズが上になるように乗せ、再びムースを型一杯になるまで流し冷凍する。

## 仕上げ

セルクルをはめたまま表面にクレーム・シャンティイを塗り、セルクルを外し、8カットして果実を乗せてナパージュを塗り、ホワイトチョコレートシートを飾る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本における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

2003.16.12 ©2