



Mon Cerises

モン・スリーズ

キルシュ風味の軽いバタークリームと
グリオットチェリーのムース

32cm×45cm、H5cm/カードル1枚分



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「夏」



ジェノワーズ・ショコラ<チョコレートのスポンジ>

全卵……………9個
 グラニュー糖……………220g
 トレハ……………65g
 プルラン……………2g
 薄力粉……………195g
 ココアパウダー……………60g
 バター……………100g

※通常の製法で仕込む。
(プルランは、グラニュー糖、トレハと合わせておく。)

クレーム・オ・プール・グリオット

<グリオットチェリー入りバタークリーム>

バター……………600g
 シロップ※1……………300g
 卵黄……………150g
 グリオットチェリー……………300g
 (半分にかットする)
 キルシュ……………30cc

- ①バターをピーターでしっかり泡立てる。
- ②シロップを沸かして、卵黄に加え、湯煎に当てながら84℃まで加熱する。
- ③人肌より少し低めまで②の熱を取り①と合わせ、グリオットチェリーとキルシュを加える。

※1: 水1ℓにグラニュー糖400g、トレハ105gを入れて沸騰させて作ったシロップ。

ムース・オ・グリオット

ゼラチン……………24g
 グリオットピューレ……………700g
 卵白……………120g
 グラニュー糖……………120g
 生クリーム(35%)……………500g
 チェリーマルニエ……………30cc

- ①ゼラチンを溶かし、グリオットピューレに合わせる。
- ②卵白とグラニュー糖でイタリアンメレンゲを作り、7分立てにした生クリームと合わせる。
- ③②を①に入れ、混ぜ合わせ、チェリーマルニエを加える。

ソース・アングレーズ

卵黄……………3個
 果糖……………40g
 トレハ……………10g
 牛乳……………300cc
 生クリーム……………75g
 バニラビーンズ……………1/2本
 ゼラチン……………6g

- ①卵黄をほぐし、果糖、トレハを白っぽくなるまですり合わせる。
- ②手鍋に牛乳、生クリーム、バニラビーンズを入れ沸騰させ①に加え、混ぜ合わせ、手鍋に裏漉しして、弱火で84℃まで熱を入れる。
- ③②を火からおろして、ゼラチンを加えしっかり熱を取る。

飾り

グリオットチェリー(洋酒漬けのもの)※シロップはアンピベに使用
チョコレートのおナメント
ミント

作り方

- ①カードルの底にジェノワーズ・ショコラを敷き、グリオットチェリーのシロップをアンピベする。
- ②①の上にクレーム・オ・プール・グリオットを流し、ジェノワーズ・ショコラをのせ、再びグリオットチェリーのシロップをアンピベする。
- ③②の上にムース・オ・グリオットを流し、冷凍庫で固める。
- ④③の上にソース・アングレーズを流し、固まればカードルを外して9cm×3cmにかットする。
- ⑤上面にグリオットチェリーとチョコレートのおナメント、ミントを飾る。

■「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

2004.17.01 ©2