

Treha De Quatre Saisons "Printemps"

Charlotte Orange

シャルロット・オレンジ

キャラメルプディングとオレンジムースの
シャルロット

φ12cm/2台分



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」



ジェノワーズメープル

全卵……………3個
メープルシュガー……………73g
トレハ……………21g
薄力粉……………90g
バター……………34g

※通常の製法で仕込む。

ビスキュイ・ア・ラ・キュイエル・テ

卵黄……………4個
卵白……………4個
グラニュー糖……………125g
薄力粉……………125g
アールグレイ粉末……………3g

※通常の製法で仕込み、丸口金で長さ5cm位に
絞り、粉糖(配合外)をかけて150°Cのオーブ
ンで約30分間焼成する。

プディング・キャラメル

牛乳……………125cc
生クリーム(48%)……………125g
グラニュー糖……………60g
卵黄……………70g
トレハ……………50g

- ①牛乳、生クリームを手鍋に入れ、沸かす。
- ②グラニュー糖を少し強めに焦がし、①を合わせる。
- ③卵黄にトレハを加え、よくすり合わせて、②を加えて裏漉しする。
- ④φ10cmのステンレスの型にうすくバター(配合外)を塗り、③を1cm位の高さに流し、140°Cのオーブンで約20分間湯煎焼きする。
- ⑤焼き上がれば冷凍する。

ムース・ド・オレンジ

オレンジ果汁……………350g
オレンジすり皮……………1個
ブラッドオレンジコンサントレ
……………25g
ゼラチン……………12g
卵白……………60g
グラニュー糖……………55g
トレハ……………10g
生クリーム(35%)……………250g
トリプルセック……………10cc

- ①オレンジ果汁、オレンジすり皮、ブラッドオレンジコンサントレを合わせ、溶かしたゼラチンを加える。
- ②卵白、グラニュー糖、トレハでイタリアンメレンゲを作り、泡立てた生クリームと合わせる。
- ③②に①を加え、混ぜ合わせ、トリプルセックを加える。

ロイヤルティーン・ジャン・ドゥ・ジャ

ジャン・ドゥ・ジャ……………45g
ロイヤルティーン……………45g

※ジャン・ドゥ・ジャを溶かし、ロイヤルティーンを
合わせ冷凍する。

飾り

ナパーージュ・ヌートル オレンジ※ ピスターシュ リボン

※前日にカットして、粉糖とグランマルニエでマリネしておく。

作り方

- ①φ12cmのセルクルの1/3位までムース・ド・オレンジを流し、プディング・キャラメルをのせる。
- ②①の上から再びムース・ド・オレンジを型の8分目位まで流し、ロイヤルティーン・ジャン・ドゥ・ジャを散らして、1cm弱にスライスしたジェノワーズ・メープルでふたをして冷凍する。

仕上げ

- ①型を逆さにしてセルクルをはずし、側面にナパーージュ・ヌートルを塗る。
- ②①にビスキュイ・ア・ラ・キュイエル・テを貼り付け、上面にオレンジとピスターシュを飾る。
- ③②の側面にリボンを巻く。

■「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

2005.17.01 ©2