

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

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。

ロイヤルティーヌ・ジャン・ドゥ・ジャ

ジャン・ドゥ・ジャ……………45g
ロイヤルティーヌ……………45g

※ジャン・ドゥ・ジャを溶かし、ロイヤルティーヌを
合わせ冷凍する。

飾り

ナパージュ・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、ロイヤルティーヌ・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」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。