

# Coco・Litchi・Passion

ココ・ライチ・パッション

パッションフルーツのスフレ・  
ココナッツサブレとライチゼリー

直径15cmセルクル/4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

## サブレ・ココ

無塩バター……………200g  
グラニュー糖……………160g  
トレハ……………40g  
生クリーム(47%)……………40g  
アーモンドパウダー……………100g  
ココナッツラベ……………100g  
B.P.……………4g

- ①ポマード状にした無塩バターにグラニュー糖、トレハを加え、すり合わせて生クリームを合わせる。
- ②ふるったアーモンドパウダー、ココナッツラベ、B.P.と一緒にしたもの①に加え、全体がまとまれば、冷蔵庫で2～3時間休ませる。

## パート・ド・ライチ

ライチピューレ……………175g  
シロップ(Brix36%)※1…75g  
レモン果汁……………1個分  
A [ グラニュー糖……………25g  
    ペクチン……………7g  
B [ グラニュー糖……………150g  
    トレハ……………125g  
クエン酸水溶液……………1g  
冷凍ライチホール(コンカッセ)  
    ……………160g

- ①ライチピューレ、シロップ、レモン果汁を鍋に入れ、沸騰させる。
- ②よくすり混ぜたAをよく混ぜながら①に加え、1分間程加熱する。
- ③Bを2～3回に分けて②に加え、混ぜながら約3～4分間加熱して、Brix70%くらいにする。
- ④③にクエン酸水溶液を加える。
- ⑤冷凍ライチホールをコンカッセする。

※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。

## スフレ・オ・フリユイ・ド・パッション

A [ 牛乳……………200cc  
    卵黄……………67g  
    グラニュー糖……………53g  
    トレハ……………17g  
    クレームパウダー……………33g  
パッションピューレ……………132g  
無塩バター……………33g  
B [ 卵白……………265g  
    グラニュー糖……………60g  
    トレハ……………60g

- ①Aでクリーム・パティシエールを炊き、パッションピューレ、無塩バターを合わせる。
- ②Bで少しやわらかめのメレンゲを作る。
- ③①に②の1/3を加え、軽く混ぜて②に戻し、全体をむらなく合わせる。

## 仕上げ

パッションピューレ……………適量  
ナバージュ……………適量  
ブルーベリー……………適量  
ブードル・デコール……………適量

## 作り方

- ①直径15cmのセルクルの内側に4mmに伸ばしたサブレ・ココを敷き、上火、下火160℃のオーブンで約23分間焼成する。  
(一旦セルクルをはずし、内側にショートニングを塗り、再び戻す。)
- ②①の上にパート・ド・ライチを流し、その上に冷凍ライチホールをコンカッセしたものの上をのせる。
- ③②が固まったら、その上からスフレ・オ・フリユイ・ド・パッションを流し、上火、下火160℃のオーブンで約16分間、下火を消して、上火180℃で3分間焼成する。
- ④③の粗熱がとれたらセルクルからはずす。
- ⑤④の表面にパッションピューレを混ぜたナバージュを塗り、8カットする。
- ⑥⑤にブルーベリーを飾り、ブードル・デコールを塗る

■「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。