

La Nostalgie

ラ・ノスタルジー

クルミ入りキャラメル風味の
ミルクチョコレートのムース

φ15cm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

レジェール・カフェ

卵黄……………10個
グラニュー糖……………125g
インスタントコーヒー……………15g
エスプレッソペースト……………10g
卵白……………5個
薄力粉……………100g
溶かしバター……………75g

- ①卵黄にひとつかみのグラニュー糖を入れ、ほぐしながら人肌程度に熱をつける。
- ②少量のお湯で溶いたインスタントコーヒーとエスプレッソペーストを一緒にして①に入れる。
- ③卵白に残りのグラニュー糖を加え、メレンゲをつくる。
- ④③に②を加え、8割くらい混ざったところに薄力粉、溶かしバターの順で合わせ、φ15cmの焼き型にうすく流し180℃のオーブンで8~9分間焼成する。

アンビバージュ・カフェ

トレハ……………40g
水……………80g
インスタントコーヒー……………6g

- ①全ての材料を一緒にして手鍋に入れて溶かし、熱を取る。

クリスタル・ノワ

トレハ……………60g
グラニュー糖……………30g
水……………45g
クルミ……………200g

- ①トレハ、グラニュー糖、水を手鍋に入れて沸かす。
- ②①に粗く刻んだクルミを入れ、1分間くらい火にかけたまま混ぜる。
- ③天板にベーキングシートを敷き、②を平らにして160℃のオーブンで約10~12分間焼成する。

ムース・ショコラ・オレ・キャラメル

クーヴェルチュール・レ……………330g
グラニュー糖……………60g
水……………60g
卵黄……………150g
ゼラチン……………9g
クリーム・モンテ(42%)……………600g

- ①クーヴェルチュール・レを溶かす。
- ②グラニュー糖でキャラメルを作り、水を加え沸騰させる。
- ③卵黄をほぐし②を加え、湯煎にかけながら泡立てる。
- ④③にゼラチンを入れ、粗熱を取り、クリーム・モンテを合わせる。
- ⑤①に④の1/3を合わせ、再び④に戻し、全体を混ぜる。

ピストレ・ショコラ

クーヴェルチュール・ノワール……………150g
メラノSS(植物性油脂)……………100g

- ①クーヴェルチュール・ノワールとメラノSSを溶かし合わせる。

仕上げ

チョコレートオーナメント……………適量 クリスタル・ノワ・ホール……………適量

作り方

- ①φ15cmのセルクルにムース・ショコラ・オレ・キャラメルを1/3流し、レジェール・カフェをのせ、アンビバージュ・カフェを塗る。
- ②①の上にムース・ショコラ・オレ・キャラメルを少量流し、クリスタル・ノワを散らす。
- ③②にムース・ショコラ・オレ・キャラメルをセルクルの8分目まで流し、アンビバージュ・カフェを塗ったレジェール・カフェをのせ、冷凍する。
- ④固まればセルクルをはずし、全体にピストレ・ショコラを吹き付けて、8等分にカットする。
- ⑤カットした表面にクリスタル・ノワとチョコレートオーナメントを飾る。

■「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。