

Treha De Quatre Saisons "Automne"

Pièce d'or

ピエスドール

グリオットチェリーのガナッシュと
アーモンドプラリネ入りジャンドウジャのムース

φ6cmセルクル/24個分



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「秋」



ビスキュイ・ショコラ

バター……………120g
粉糖……………120g
卵黄……………8個
クーヴェルチュール・ノワール
……………120g
卵白……………8個
グラニュー糖……………80g
トレハ……………80g
薄力粉……………60g
ココアパウダー……………20g

- ① 柔らかくしたバターに粉糖と卵黄を合わせ、溶かしたクーヴェルチュール・ノワールを混ぜる。
- ② 卵白・グラニュー糖・トレハでメレンゲを作る。
- ③ ②に①を加え、7～8分混ぜたところで薄力粉とココアパウダーを一緒にしたもの混ぜ合わせる。
- ④ 天板に流し、180°Cのオーブンで約15分間焼成する。

ガナッシュ・グリオット

生クリーム……………45g
グリオットピューレ……………68g
クーヴェルチュール・ノワール
……………150g

- ① 生クリームとグリオットピューレを手鍋に入れ沸かす。
- ② ボウルにクーヴェルチュール・ノワールを入れ、①を少しずつ注ぎ溶かす。
- ③ ②を氷水に当てながら、しっかり泡立てる。

クレーム・オ・ジャンドウジャ

生クリーム……………250g
プラリネペースト……………70g
ジャンドウジャ……………250g
ゼラチン……………3g
クレームモンテ……………250g

- ① 生クリームとプラリネペーストを手鍋に入れ沸かし、ジャンドウジャと合わせる。
- ② ①にゼラチンを加え、冷やす。
- ③ クレームモンテと②を混ぜ合わせる。

グラサージュ・プラリネ

生クリーム……………300g
プラリネペースト……………120g
ゼラチン……………4.5g

- ① 生クリームとプラリネペーストを一緒に沸かし、ゼラチンを加える。

アーモンド・フレーク

グラニュー糖……………80g
トレハ……………20g
アーモンドグイス……………100g

- ① グラニュー糖・トレハを手鍋に入れ、少量の水を加え、120°Cまで煮詰める。
- ② ①にローストしたアーモンドグイスを入れ、火から下ろし、混ぜながら結晶させる。

仕上げ

ミルクチョコレート……………適量
金箔……………適量

作り方

- ① ビスキュイ・ショコラをセルクルより一回り小さい丸型で抜く。(2枚1組)
- ② ①にガナッシュ・グリオットを絞り、その上に再び①をのせ、冷凍しておく。
- ③ クレーム・オ・ジャンドウジャをセルクルの2/3まで流し、②で蓋をして冷凍する。
- ④ ③のセルクルを外し、グラサージュ・プラリネでコーティングして、側面の下にアーモンドフレークを付ける。
- ⑤ ミルクチョコレートの部品と金箔を表面に飾る。

■「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

2003.17.02 ©2