

Étage

エタージュ

巨峰のクリームと
ミルクチョコレートのムース

32cm×47cm×H5cm / カードル1/2枚分

ビスキュイ・カオバ(天板1枚)

バター……………75g
粉糖……………60g
卵黄……………6個
クーヴェルチュール・カオバ…75g
卵白……………6個
グラニュー糖……………60g
トレハ……………60g
薄力粉……………90g
ココアパウダー……………30g

- ①ボマード状にしたバターに粉糖を加え、軽く泡立てる。
- ②①に卵黄を加え、溶かしたクーヴェルチュール・カオバを合わせる。
- ③卵白、グラニュー糖、トレハでメレンゲを作る。
- ④②と③を合わせ、一緒にふるった薄力粉、ココアパウダーを混ぜる。
- ⑤天板に流し、上火180°Cのオーブンで約14分間焼成する。

クレーム・レザン

巨峰……………350g
レモン果汁……………50g
トレハ……………150g
板ゼラチン……………8g
生クリーム(35%)……………70g

- ①巨峰を半分にかットして種を取り、レモン果汁を加えジューサーにかける。
- ②①を銅鍋に移し、トレハを加えて100°Cまで煮詰める。
- ③②に板ゼラチンを加え溶かし、しっかり熱を取り、泡立てた生クリームと合わせる。

クレーム・ショコラ・カオバ

生クリーム(35%)……………130g
牛乳……………32g
卵黄……………2個
トレハ……………30g
クーヴェルチュール・カオバ…175g
板ゼラチン……………4g
生クリーム(35%)……………325g
ピノ・デ・シャラント……………20g

- ①手鍋に生クリームと牛乳を入れて沸かす。
- ②卵黄をほぐし、トレハを加えてしっかり合わせる。
- ③②に①を入れて裏漉しし、84°Cまで熱を入れる。
- ④ボウルに③を移し、クーヴェルチュール・カオバを入れて溶かし、板ゼラチンを加えて熱を取る。
- ⑤泡立てた生クリームと④を合わせ、ピノ・デ・シャラントを加える。

ガナッシュ・カオバ

生クリーム(47%)……………150g
クーヴェルチュール・カオバ…150g

- ①生クリームを沸かし、刻んだクーヴェルチュール・カオバに少しずつ加え、乳化させる。

クロックアン・マカダミア

グラニュー糖……………80g
トレハ……………60g
水……………45g
マカダミアナッツ……………240g

- ①グラニュー糖、トレハ、水を手鍋に入れて沸騰させ、マカダミアナッツを加え1~2分間混ぜながら火を入れる。
- ②天板にベーキングシートを敷いて①を流し、160°Cのオーブンで約15~20分間焼成する。

デコール

クーヴェルチュール・ノワールシート……………適量
シナモンパウダー……………適量
ブードル・デコール……………適量

作り方

- ①ビスキュイ・カオバをカードルの底に敷き、クレーム・レザンを流してビスキュイ・カオバのをせ、冷凍する。
- ②①の上からクレーム・ショコラ・カオバを流し、再び冷凍する。
- ③カードルをはずし、9cm幅にカットする。その上からガナッシュ・カオバを流す。
- ④③を3cmにカットし、両サイドにクーヴェルチュール・ノワールシートを貼りつけ、上面にクロックアン・マカダミアを飾り、シナモンパウダー、ブードル・デコールを振る。



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」「TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。