

# Carnaval

カルナヴァル

キルシュのパルフェと  
アプリコットゼリー・ピスターシュのババロア

φ15cm/5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

## ビスキュイ・ピスターシュ

卵黄……………3個  
卵白……………3個  
グラニュー糖……………90g  
トレハ……………8g  
ピスタチオペースト……………30g  
薄力粉……………94g

※通常の製法で仕込む。  
(ピスタチオペーストは泡立てた卵黄を合わせておく)  
丸口金で直径12cm強に絞り、180°Cのオープンで約12分間焼成する。

## ジュレ・ダブリコ

アプリコット(缶)……………15個  
ナパージュ……………100g  
アプリコットピューレ……………180g  
水……………25g  
板ゼラチン……………16g

①アプリコットをコンカッセして鍋で軽く炒めて水分を飛ばす。  
②ナパージュ、アプリコットピューレ、水を手鍋に入れ沸かし、板ゼラチンを加え、溶ければ①を合わせる。

## パルフェ・キルツシュ

果糖……………40g  
トレハ……………14g  
水……………22g  
卵黄……………4個  
キルシュ……………35g  
板ゼラチン……………8g  
生クリーム(35%)……………420g

①果糖、トレハ、水を手鍋に入れ沸騰させ、ほぐした卵黄に加えて、湯煎にかける。  
②①にキルシュを3回くらいに分けて加えながら85°Cまで加熱し、板ゼラチンを入れる。  
③②の粗熱を取り、泡立てた生クリームと合わせる。

## ババロワ・ピスターシュ

卵黄……………6個  
果糖……………90g  
トレハ……………30g  
ピスタチオペースト……………80g  
牛乳……………600g  
板ゼラチン……………20g  
生クリーム(35%)……………600g

①卵黄をほぐし、果糖、トレハを加えよくすり合わせ、ピスタチオペーストを入れる。  
②手鍋に牛乳を入れ、あたためる。①と合わせ、裏漉しして再び火にかけ、85°Cまで加熱する。  
③②に板ゼラチンを入れ、溶かした後、とろみが付くまで氷水で冷やし、泡立てた生クリームと合わせる。

## ピストレ・ショコラ・イヴォワール

ホワイトチョコレート……………150g  
メラノSS……………150g  
青、黄色素……………適量

①別々に溶かしたホワイトチョコレートと、メラノSSを合わせ、青、黄色素を加えて薄い緑色にする。

## 飾り

アプリコット(缶)  
フランボワーズ

ナパージュ  
ピスタチオ

メタルチョコレート

## 作り方/仕上げ方

- φ12cmのステンレスの型にジュレ・ダブリコを100g流し固め、その上から2cmくらいパルフェ・キルツシュを流し、冷凍する。
- φ15cmのセルクルにババロワ・ピスターシュを半分弱流し、その上から①の固めたものをジュレ・ダブリコが下になるように入れて、軽く押さえる。
- ②の上から再びババロワ・ピスターシュを型一杯に流し、ビスキュイ・ピスターシュで蓋をして冷凍する。
- セルクルを外し、全体にピストレ・ショコラ・イヴォワールをピストレする。
- 8等分にカットし、アプリコット、フランボワーズをのせ、ナパージュを塗り、ピスタチオ、メタルチョコレートを飾る。

■「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。