



# Glace et Sorbet

グラス・エ・ソルベ



試作協力 ガトー・ド・ボワ オーナーシェフ 林 雅彦

冷菓にトレハを使うと氷結晶の特性から、なめらかな口溶けが得られます。加熱時の加工臭も抑え、グラスはミルク感が増してもっちりとした食感になり、ソルベはフルーツの風味と香りを失うことなく仕上がります。

## グラス・ヴァニлью

A	牛乳	167g
	生クリーム(45%)	65g
	脱脂濃縮乳	48g
	バニラビーンズ	1/2本
B	トレハ	30g
	卵黄	35g
	グラニュー糖	35g

- ① Aを沸騰させ、ブランシールしたBに注ぎ、アングレーズを炊く(83°Cまで加熱)。
- ② ①を裏濾しし、エージングをかける。
- ③ ソルベチュールにかける。

## ソルベ・フランボワーズ

フランボワーズピューレ	230g
水	90g
ハローデックス	16g
グラニュー糖	48g
トレハ	20g

- ① 全ての材料を加熱し、糖を溶かす(Brix30%)。
- ② ①を冷まし、ソルベチュールにかける。

## グラス・テベール

A	牛乳	200g
	脱脂濃縮乳	35g
	生クリーム(45%)	57g
	トレハ	20g
B	卵黄	38g
	グラニュー糖	30g
	ハローデックス	16g
	抹茶	6g

- ① Aを沸騰させ、ブランシールしたBに注ぎ、アングレーズを炊く(83°Cまで加熱)。
- ② ①を裏濾しし、エージングをかける。
- ③ ソルベチュールにかける。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「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

2007.17.02 ①2