

Trehä De Quatre Saisons "Été"

# Provençal

プロヴァンサル

レモンのハード・ゼリーとオレンジコンフィ入り  
ラベンダーの香りのバターケーキ

クグロフ型7台分/1台280g



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

## パート・ド・フリユイ・シトロン (レモンのハードゼリー)

(20cm×30cm、H2cmステンレスパット1枚分)

レモン果汁	350g	①レモン果汁とシロップを鍋に入れ沸騰させる。
シロップ (Brix32%)	150g	②よくすり合わせたAを①に加え、ホイッパーでかき混ぜながら1分間煮る。
A	<ul style="list-style-type: none"> <li>グラニュー糖……………50g</li> <li>ペクチン(スローセット)……15g</li> </ul>	③Bを2～3回に分けて②に加え、かき混ぜながら約2～3分間、沸騰した状態でBrix70%くらいにする。
B	<ul style="list-style-type: none"> <li>グラニュー糖……………300g</li> <li>トレハ……………250g</li> </ul>	④③の火を止めて、そこに柔らかくしたバター、同量の水で溶いたクエン酸を加え、混ざれば手早くステンレスパットに流す。
バター	25g	
クエン酸	2g	

## パータ・ケーキ・ラヴァンド (ラベンダー風味のバターケーキ)

バター	340g	①バターにAを加え、しっかり泡立てる。
A	<ul style="list-style-type: none"> <li>グラニュー糖……………350g</li> <li>トレハ……………70g</li> <li>ラベンダーのハチミツ……80g</li> </ul>	②人肌程度に温めた全卵を①に数回に分けて加える。(途中でかなり分離してくるが、無理に乳化にこだわらず、全て加える)。
全卵	500g	③②に薄力粉とB.P.を合わせたもの4割を加え、混ざればBを少しずつ入れ、残りの6割とオレンジスライスコンフィをしっかりと合わせる。
B	<ul style="list-style-type: none"> <li>生クリーム(48%)……………200g</li> <li>乾燥ラベンダー※1……10g</li> </ul>	④クグロフ型に③を280g入れ、その上から1cm角にカットしたパート・ド・フリユイ・シトロン40gを全体に散らし、少し中に押し込み170°Cのオーブンで約30分間焼成する。
薄力粉	620g	
B.P.	10g	
オレンジスライスコンフィ	120g	

※1生クリームを沸騰させてその中に乾燥ラベンダーを入れて2分間置き、裏漉し。

※パート・ド・フリユイ・シトロン(1台40g/7等分する)……280g

※クグロフ型(バターを塗って、強力粉を付着させておく)

## コンフィチュール・ド・フランボワーズ

冷凍フランボワーズホール	300g	①冷凍フランボワーズホールとグラニュー糖を鍋に入れてしばらく置く。(冷凍フランボワーズホールが解凍するまで)
グラニュー糖	100g	②①を火にかけ沸騰させ、Aを加え、混ぜながら4～5分間煮詰める。
A	<ul style="list-style-type: none"> <li>トレハ……………20g</li> <li>ペクチン……………4g</li> </ul>	

## グラス・ア・ロー

トレハ(微粉)	300g	※全てを一緒に合わせる。
粉糖	40g	
水	80g	

## 飾り

ノワゼットホール(ロースト)    ビスターシュアッシュ(ロースト)  
ブードル・デコール

## 作り方

- ①パータ・ケーキ・ラヴァンド全体に薄くナパージュ(配合外)を塗り、その上からグラス・ア・ローを塗って200°Cのオーブンに1分間入れる。
- ②①の熱が取れて、グラス・ア・ローが完全に固まれば、上面にコンフィチュール・ド・フランボワーズを塗り、ノワゼットホール、ビスターシュアッシュを飾り、ブードル・デコールを振る。

■「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。