

Treha De Quatre Saisons "Printemps"

Guimave

ギモーヴ マシュマロ



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

ギモーヴ・シトロンヴェール

A	ざらめ糖	300g
	トレハ	40g
	カップリングシュガー	80g
	ライムピューレ	185g
B	カップリングシュガー	125g
	ゼラチン	29g

ギモーヴ・フランボワーズ

A	ざらめ糖	300g
	トレハ	40g
	カップリングシュガー	80g
	フランボワーズピューレ	200g
B	カップリングシュガー	125g
	ゼラチン	27g
	クエン酸水溶液	2g
C	トレハ(微粉)	適量
	コーンスターチ	適量

※トレハ(微粉):コーンスターチ=1:1

作り方

- 1 銅鍋にAをいれて110°Cまで煮詰める。
- 2 ①を火から下ろし、粗熱を取りBを加える。
- 3 氷水に当てながら②をミキサーにかけ、しっかり泡立てる。
- ※フランボワーズの場合は108°Cまで煮詰めてBを加え、泡立ての途中でクエン酸水溶液を合わせる。
- 4 バットの中にCを合わせたものをふるう。その上から③を丸口金で適度な大きさに絞る。
- 5 4~5分後にCをまぶして別のバットに移し、上からガーゼをかけてそのまま一晩置く。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」「カップリングシュガー」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2005.24.04(T3) トレハの四季 洋 14

