

Treha De Quatre Saisons "Été"

Cocktail Pabana

カクテル・パパナ

カクテルグラス／10個分



試作協力 ガトード・ボワ オーナーシェフ 林 雅彦

イタリアンメレンゲにトレハを加えると甘味を抑え、すっきりとなめらかな口溶けになります。ジュレ・クーリにトレハを加えるとピューレ加熱時の風味や色飛びを抑制し、水分移行も起こりにくくなります。

トレハの四季「夏」



ムラング・イタリエンヌ・トレハ

A	グラニュー糖	306g
	トレハ	144g
	水	100g
B	卵白	300g
	グラニュー糖	30g

- ①Aでシロップを作る。(煮詰め温度116°C)
- ②Bでメレンゲを作る。グラニュー糖を5~6回に分けて加え、7~8分立てにする。
- ③②に①を加えて最高速で回す。粗熱が取れてきたら中速に落とし、熱が取れるまで回す。

ムース・パパナ

パパナピューレ	200g
板ゼラチン	8g
ムラング・イタリエンヌ・トレハ	67g
クレーム・フェッテ(38%)	200g

- ①少量のパパナピューレに戻した板ゼラチンを加え、加熱して溶かす。
- ②①を残りのピューレと合わせ、ゲル化直前のもつたりとした状態(10~20°C程度)まで冷やす。
- ③ムラング・イタリエンヌ・トレハに②の1/2量を加えて合わせる。
- ④残りの②に7分立てのクレーム・フェッテと合わせる。
- ⑤④に③を加えて合わせる。
- ⑥⑤を絞り袋に入れ、斜めにセットしたカクテルグラスの半量程度まで絞る。
- ⑦ショックフリーザーで冷やし固める。

クーリ・ド・ジェリフィエ・フランボワーズ

フランボワーズピューレ	100g
トレハ	16g
板ゼラチン	2g

- ①少量のフランボワーズピューレにトレハを加えて加熱し、戻した板ゼラチンを加えて溶かす。
- ②①に残りのピューレを合わせ、ゲル化直前のとろみがついてくる状態まで冷やす。
- ③ムースを流して固めたグラスに薄い層となるように流し、冷やし固める。

ジュレ・リーチ

ライチピューレ	480g
トレハ	20g
板ゼラチン	11g
水	120g
A	レモン果汁 30g
	リカール 10g

- ①少量のライチピューレにトレハを加えて加熱し、戻した板ゼラチンを加えて溶かす。
- ②①に残りのピューレを合わせ、さらにAを加えてゲル化直前のとろみがついてくる状態まで冷やす。
- ③ムース・パパナ、クーリ・ド・ジェリフィエ・フランボワーズを流したグラスに残りの部分を流し、冷やし固める。

ジュレ・アニス

A	シロップ(水1:砂糖1)	150g
	トレハ	7g
	水	165g
板ゼラチン		8g
リカール		6g

- ①加熱したAに戻した板ゼラチンを加え、リカールを加える。
- ②ゲル化直前のとろみがついてくる状態まで冷やす。
- ③②を型に流し、冷やし固める。

仕上げ

アップルマンゴー	適量
フランボワーズ	適量
ミルティーユ	適量
フレーズ	適量
セルフィーユ	適量

1cm角にカットしたジュレ・アニスとアップルマンゴーをカクテルグラスに盛り付け、フランボワーズ、ミルティーユ、適量な大きさにカットしたフレーズをのせて、セルフィーユを飾る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」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。

2007.24.04(T)3 トレハの四季 洋 32

ナガセヴィータ株式会社

【TEL】(086)224-4312 <本社>

【WEB】<https://www.nagase-foods.com/jp/>

Nagase Viita

ナガセヴィータ株式会社

