

# クロード ~Cloude~

中川二郎氏 (パティスリーキャロリーヌ)

直径15cm×3台分

## ビスキュイ モワロ ショコラ (直径14cm×3枚分 直径12cm×3枚分)

トレハ・ハローデックスの効果：生地の冷凍耐性向上、甘さを抑える

	牛乳	40g
	生クリーム(42%)	69g
A	無塩バター	52g
	サラダ油	56g
	グラニュー糖	56g
	トレハ®	98g
	全卵	220g
	ハローデックス®	30g
	スポンジクラム(乾燥)	108g
	ヘーゼルナッツ(ロースト・刻み)	88g
	クルミ(ロースト・刻み)	88g
	チョコレート(刻み)*1	178g

※材料は常温にしておく

1. 牛乳と生クリームを合わせて鍋に入れ、60℃まで加熱する。
2. Aと1をフードプロセッサーに入れ、攪拌する。
3. ヘーゼルナッツ、クルミ、チョコレートを加えて軽く回す。
4. 直径14cmのセルクルには180g、直径12cmのセルクルには120gを充填して表面を平らにする。
5. 180℃のオーブンで20分間焼成する。

\*1 ベルコラーデノワールスーパーリアー クーベルチュール60%  
ピュラトスジャパン株式会社製

### Chef's comment

生地にはスポンジクラムを再利用したやわらかくてもろい食感のビスキュイ。トレハとハローデックスを使用することで甘さを抑えつつ冷凍に強くなり、やわらかい食感を保つことができる。

## クレーム ショコラ アメール

トレハの効果：気泡安定性向上、甘さを抑える

A	無塩バター	247g
	サラダ油	195g
	チョコレート*2	130g
	ココア	72g
B	卵黄(殺菌卵)	143g
	グラニュー糖	137g
	トレハ®	26g
	水	57g
	生クリーム(35%)	534g

1. Aを湯煎にかけて溶かし、ココアを加えて混ぜ合わせる。
2. Bをボウルに入れて、ホイッパーで攪拌しながら82℃まで加熱する。
3. 2をミキサーで泡立て、パートポンプをつくる。
4. 1を50℃にし、3に混ぜ合わせる。
5. 生クリームをホイップして、4と合わせる。

\*2 ベルコラーデノワールプールアメール クーベルチュール73%  
ピュラトスジャパン株式会社製

### Chef's comment

バターだけだと硬くなるので、サラダ油を使用して融点を下げ、なめらかなムースを作った。トレハを併用することで、しっかりと濃厚感があるが、口どけが非常によいクレームに仕上がった。

## グラスージュ ショコラ

トレハの効果：保湿性、甘さを抑える

水	300g
生クリーム(35%)	270g
グラニュー糖	400g
トレハ®	80g
ココア	135g
ナパージュヌートル	300g
粉ゼラチン*3	12g

1. 粉ゼラチン以外を鍋に入れて火にかける。
2. 106℃まで加熱し、ゼラチンを加えて溶かす。
3. 40℃程度に調節して使用する。

\*3 4倍量の水でふやかしておく

## ナパージュヌートル

水	1975g
グラニュー糖	750g
トレハ®	450g
ペクチン*4	57g
水飴(Brix85%)	450g
ヴァニラのさや(乾燥)	適量

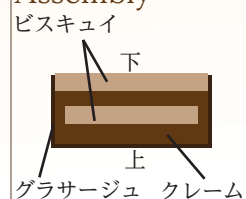
1. 材料をすべて鍋に入れ、沸騰させる。

\*4 アイコクジャムベースS  
株式会社アイコク取扱

## 組み立て(逆さ仕込み)

1. セルクルに6分目程度までクレームを流し、縁まですり上げる。
2. 直径12cmのビスキュイを置き、さらにクレームを流す。
3. 直径14cmのビスキュイをかぶせる。
4. 3をショックフリーザーで固める。
5. 4をセルクルから外し、グラスージュショコラをかける。
6. ショコラ(分量外)などで飾り付ける。

### Assembly



「トレハ」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。



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'ブラザ岡山ラボ TEL:086-274-7310  
L'ブラザ東京ラボ TEL:03-6661-7206  
本社 TEL:086-224-4312