

Treha De Quatre Saisons "Printemps"

トレハの四季「春」



Kouglof au Grand Marnier

クグロフ・オ・グラン マルニエ

伊予柑、ピスタチオ、クランベリー入り
グランマルニエ風味のクグロフ

φ15cm H8cm クグロフ型 5台分



バター……………400g
上白糖……………300g
トレハ……………60g
全卵……………360g
薄力粉……………360g
B.P.……………6g
グランマルニエ……………30cc
伊予柑スライス……………80g
ピスタチオ……………50g
ドライクランベリー※1……………50g

※1ドライクランベリーは、一度お湯に漬けて戻し、水気を切っておく。

作り方

- ①バターに上白糖、トレハを加え、しっかり泡立てる。
- ②①に全卵を3回くらいに分けて混ぜ、薄力粉、B.P.を合わせ、グランマルニエ、伊予柑スライス、ピスタチオ、ドライクランベリーを混ぜる。
- ③クグロフ型に②を流し、160°Cのオーブンに入れ約32分間焼成する。

シロ・グラン マルニエ

トレハ……………100g
グランマルニエ……………70cc
水……………30cc

作り方

- 全材料を一緒に手鍋に入れ火にかけ、軽くアルコールを飛ばす。

飾り

ナパージュ
オレンジピール

仕上げ

- ①焼き上がった土台にシロ・グランマルニエを全体にふり、熱が取ればナパージュを塗る。
- ②上面にオレンジピールを飾る。

試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

■「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。



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

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

2003.18.03 ©2