

Treha De Quatre Saisons "Hiver"

トレハの四季「冬」



Soufflé au Champêtre

スフレ・オ・シャンペトル

リンゴ・栗・洋梨・サワーチェリーをのせた
さつまいもの冷たいスフレ

H4cm φ5.5cmココット24個分



スフレ・オ・パタート(さつまいものスフレ)

バター……………50g
薄力粉……………50g
牛乳……………250g
卵黄……………6個
さつまいもペースト※1……………400g
ハチミツ……………40g
A [卵白……………8個
グラニュー糖……………100g
トレハ……………30g
塩……………1g

※1 さつまいもを電子レンジで10分間加熱し、160°Cのオーブンで約1時間焼いて裏漉ししたもの。

作り方

- ① ココットの内側にバターを塗り、トレハを付着させる(いずれも配合外)。
- ② 手鍋にバターを入れ溶かし、薄力粉を加え、混ぜる。
- ③ ②に牛乳を4~5回に分けて加え、練り上げる。
- ④ ③をボールに移し、卵黄、さつまいもペースト、ハチミツを混ぜ合わせる。
- ⑤ Aでしっかりしたメレンゲを作る。
- ⑥ ⑤の1/3を④に加えて合わせ、混ぜれば⑤に戻し、しっかり合わせる。
- ⑦ ①の型に⑥を7~8分目まで流し、ガルドニチュールを乗せ、160°Cのオーブンで約25分間、湯煎焼きする。
- ⑧ 表面に薄くナパージュを塗る(配合外)。

ガルドニチュール

リンゴ※2……………1.5個(1個=16カット)
洋梨(缶)※3……………ハーフ6個(1個=4カット)
グラニュー糖……………15g
栗(カスタンバ)……………24個
サワーチェリー……………24個

※2 グラニュー糖15gとバター10gでキャラメリゼして、オーブンで約20分間焼く。

※3 グラニュー糖15gでキャラメリゼする。

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。



NAGASE Group

株式会社 林原

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

2003.18.03 ©2