

Treha De Quatre Saisons "Automne"

Mont Blanc

モンブラン

直径5.5cmサバラン型 20個



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

トレハの四季「秋」



ビスキュイ・アマンド・メープル

全卵……………125g 薄力粉……………125g
メープルシュガー……………100g アーモンドパウダー……………30g
トレハ……………20g 溶かしバター……………85g

作り方

- ①全卵にメープルシュガー、トレハを入れ、ホイッパーでほぐしながら5分立てにする。
- ②薄力粉とアーモンドパウダーと一緒にふるいに通し、①に加え、混ぜれば溶かしバターを合わせる。
- ③型の8分目まで②を流し、180℃(上火のみ)のオーブンで約8分間焼成する。

パートサブレ

バター……………180g ラム酒……………10cc
グラニュー糖……………100g 薄力粉……………175g
トレハ……………30g アーモンドパウダー……………40g
卵黄……………1個

作り方

- ①ボマード状のバターにグラニュー糖、トレハを加え、すり合わせ、卵黄、ラム酒を合わせる。
- ②薄力粉とアーモンドパウダーを①に加え、軽く合わせ、冷蔵庫で寝かせる。
- ③②を6mm角にカットして、160℃のオーブンで約20分間焼成する。

マロン・クリーム

和栗ペースト……………500g 生クリーム……………75g
パート・ド・マロン……………80g バター……………40g
クレーム・ド・マロン……………65g

作り方

- ①和栗ペーストにパート・ド・マロンとクレーム・ド・マロンを合わせる。
- ②一度沸騰させて熱をとった生クリームとボマード状にしたバターを①に加え、混ぜ合わせる。

仕上げ

クレーム・モンテ [生クリーム(35%)……………400g
トレハ微粉……………40g
栗のシロップ煮(カスタンバ)……………20個
ブードル・デコール……………適量

作り方

- ①ビスキュイ・アマンド・メープルの上にクレーム・モンテを少量絞り、その周りにパートサブレを附着させ、栗のシロップ煮を乗せる。
- ②再びクレーム・モンテを①の上から絞り型を整え、その上からマロン・クリームを絞る。
- ③②の上面にブードル・デコールを軽くふり、栗のシロップ煮を2個飾る。

■「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

2004.18.03 ©2