

Treha De Quatre Saisons "Automne"

Chocorange

ショコランジュ

50cm×35cmのカードル2個分 8.1cm×4.9cm 84個分



試作協力 ガトー・ド・ボワ オーナーシェフ 林 雅彦

トレハを加えたメレンゲにより、サンファリーヌ本来のカカオの風味を維持しつつ、口溶けのよさと軽さが得られました。

トレハの四季「秋」



ビスキュイ・ショコラ・サンファリーヌ

A	卵黄	960g
	グラニュー糖	540g
B	卵白	1200g
	トレハ	160g
	グラニュー糖	380g
	ショコラ・エキストラアメール(67%)	660g

作り方

- ①A、Bをそれぞれしっかりと立てて、合わせる。
- ②ショコラを45～50℃に調節し、①と合わせる。
- ③天板にのばし、180℃のオーブンで約20分間焼成する。

ムース・ショコラ・オレンジ

A	卵黄	320g
	グラニュー糖	150g
	生クリーム(38%)	170g
	板ゼラチン	8g
B	クーベルチュール・カラク(56%)	405g
	クーベルチュール・レ・シュブレード(38%)	202g
	クレーム・フェッテ(38%)	1280g
C	オレンジ果皮(ゼスト)	4個分
	オレンジコンフィ(ミンチ)	533g

作り方

- ①70℃まで加熱したAに、沸騰した生クリームを注ぎ(80℃まで加熱)、粗熱が取れるまでミキサーでしっかりと立て、戻したゼラチンを加える。
- ②Bを45～50℃に調節し、クレーム・フェッテの1/4程度を加えて乳化させてから、Cを加える。
- ③残りのクレーム・フェッテと①を合わせてから、②と合わせる。

クレーム・シャンティイ

生クリーム(38%)	1200g
グラニュー糖	66g
トレハ	66g
グランマニエ	12g

作り方

- 材料を合わせて、8分程度に立てる。

組み立て(逆さ仕込み)・仕上げ

- ①カードルにムース・ショコラ・オレンジ700gを流し、ビスキュイ・ショコラ・サンファリーヌをセットする。
- ②あらかじめ水洗いし水気をよく切っておいたオレンジコンフィ(カット)200gを散らす。
- ③再度ムース・ショコラ・オレンジ800gを流し、ビスキュイ・ショコラ・サンファリーヌをのせて、冷やし固める。
- ④クレーム・シャンティイを絞り、ピストレ・ショコラをかける。適当な大きさにカットし、それぞれにオレンジコンフィ(スライス)を飾る。

■「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

2006.18.03 ©2