

Treha De Quatre Saisons "Été"

トレハの四季「夏」



Gelée de Pêche Vigne et Jasmin

ジュレ・ド・ペッシュ・ヴィーニュ・エ・ジャスミン

ジャスミンと赤桃のジュレ
桃のコンポート添え

ジュレ・ド・ペッシュ・ヴィーニュ

A	ベッシュ・ド・ヴィーニュピューレ	300g
	シロップ(Brix36%)※1	100g
	水	100g
	粉寒天	2g
	トレハ	20g
	ピーチリキュール	10g

※1 水1ℓにグラニュー糖400g、トレハ105gを入れて沸騰させて作ったシロップ。

- ①Aを手鍋に入れ、沸騰させる。
- ②粉寒天とトレハをよくすり合わせ、①に加え、よく混ぜながら、再び沸騰させる。火をとめてピーチリキュールを入れる。
- ③バットに流し固める。

ジュレ・ド・ジャスミン

水	500g
ジャスミンティー	15g
グラニュー糖	45g
粉寒天	2g
トレハ	40g

- ①水を手鍋に入れて沸かし、ジャスミンティーを入れて火を止め、蓋をして2～3分置く。
- ②①を裏漉しして500gになるように水を足し、グラニュー糖を加え沸騰させる。
- ③粉寒天とトレハをよくすり合わせ②に加え、よく混ぜながら再び沸騰させる。
- ④バットに流し固める。

コンポート・ド・ペッシュ・オ・ポート

桃	5個
水	400g
フラクトース	180g
トレハ	50g
ポートワイン	80cc
ロゼワイン	150cc
グレナデンシロップ	45cc
レモン	1/2個
シナモンスティック	1/2本

- ①手鍋に桃以外の材料を入れ、火にかける。
- ②水洗いした桃を半分に割り、種を取って湯剥きする。
- ③①が沸騰したら②を入れて、一度軽く沸騰させてから、極弱火にして、桃の中心まで火を入れる。(約30～45分間)

仕上げ

ナパージュ	適量
ミントの葉	適量
銀箔	適量

作り方

- ①バットに流し固めたジュレ・ド・ペッシュ・ヴィーニュとジュレ・ド・ジャスミンをスプーンで適量すくい、グラスの中に交互に2杯ずつ入れる。
- ②コンポート・ド・ペッシュ・オ・ポートを適当な大きさにカットし、①の上面に乗せ、ナパージュを塗る。
- ③ミントの葉と銀箔を飾る。

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」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2006.24.04①3 トレハの四季 洋 24

