

Comme la lune

コム・ラ・リユヌ

【トレハ®の効果】

- 1 ショーケースに陳列時の乾燥を軽減します。
- 2 グラサージュに適度な粘度がつき、作業性が高まります。
- 3 グラサージュやクレームを低甘味に整え、フルーツの酸味を引き立てます。



レシピ考案・制作/イーストギャラリー
石黒啓太シェフ

材 料

30個分

ダックワーズ・ココ

a	卵白	364g
	グラニュー糖	120g
	乾燥卵白	4.2g
b	アーモンドパウダー	211g
	粉糖	146g
	薄力粉	36g
	ココナッツファイン	84g

ジュレ・マンゴーパッション

マンゴーピューレ	170g
パッションピューレ	96g
グラニュー糖	45g
トレハ®	45g
板ゼラチン	5.7g

クレームパッション

全卵	120g
パッションピューレ	72g
グラニュー糖	80g
トレハ®	40g
板ゼラチン	2.4g
バター(食塩不使用)	64g

作り方

- 1 aでメレンゲを立てる。
 - 2 ①にあわせてふるったbとココナッツファインを加えて混ぜる。
 - 3 天板に伸ばし、粉糖(分量外)を2回ふり、175°Cのコンベクションで約15分間焼成する。
 - 4 直径5cmのセルクルで30枚ぬく。
-
- 1 ピューレをあわせて温め、グラニュー糖とトレハを加えて溶かす。戻したゼラチンも加えて溶かす。
 - 2 直径5cmのディスク状のフレキシパンに流して冷凍庫に入れる。
-
- 1 全卵とグラニュー糖、トレハをブランシールし、加熱したパッションピューレを加えて、鍋に戻し炊く。
 - 2 炊き上がりに、戻したゼラチンとバターを加えて混ぜる。
 - 3 直径5cmのディスク状のフレキシパンに流して冷凍庫に入れる。

Comme la lune

コム・ラ・リュヌ

材 料

ムース・フロマーージュ

a	グラニュー糖	100g
	トレハ®	25g
	水	47g
	卵黄	105g
b	ヨーグルト	132g
	クリームチーズ	400g
	レモン汁	8g
	板ゼラチン	11.7g
	生クリーム(35%)	450g

グラサージュマンゴー

a	マンゴーピューレ	260g
	水あめ	95g
	トレハ®	60g
	水	260g
b	グラニュー糖	112g
	ペクチン	15g

クレーム・シャンティイ

a	生クリーム(35%)	200g
	グラニュー糖	18g
	トレハ®	18g
	フロマーージュブラン	100g

作り方

- ① aでシロップを作り、泡立てた卵黄を加えて、パーター・ボンブを作る。
- ② bを混ぜ合わせ、ふやかしたゼラチンを湯煎で溶かしたもの、①、泡立てた生クリームの順に加えて混ぜ合わせる。

- ① aを沸騰させ、予めあわせておいたbを加えて再度沸騰させる。

- ① aをしっかり泡立て、フロマーージュブランを加えて更に少し立てる。

Comme la lune

コム・ラ・リュヌ

材 料

メレンゲ・ココ・マンゴー

a	グラニュー糖	94g
	トレハ®	47g
	水	40g
	卵白	90g
b	粉糖	50g
	ココナッツファイン	40g
	マンゴーパウダー	24g

飴細工

ハローデックス 適量

組み立て・仕上げ

タイム 適宜



作り方

- 1 aを115℃まで加熱し、泡立てた卵白に少しずつ加えてイタリアンメレンゲを作る。
- 2 予めあわせたbを加えて混ぜる。
- 3 No.10の口金を付けた絞り袋に入れ、天板に細長く絞り出す。
- 4 80℃のコンベクションで約3時間焼成する。

- 1 シルパットにハローデックスを丸型にのせる。
- 2 155℃のコンベクションオープンで約7分間焼成し、上にシルパットを重ねて更に7分間焼成する。

- 1 直径6.5cm×高さ3.0cmのシリコン型*にムースフロマージュを絞り入れ、ジュレマンゴーパッション、クレームパッションを順に入れ、更にムースフロマージュを絞り入れて平らにならず。ダックワーズ・ココをのせて、冷凍庫に入れる。
- 2 ①を型から出し、グラサージュ・マンゴーをかける。
- 3 上面にクレーム・シャンティイを星口金で絞り、メレンゲ・ココ・マンゴー、飴細工、タイムを飾る。

*Silikomart ストーンSF163

条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。