



# トロピカル スムージー

## トレハ®の効果

- 甘くなりすぎずに固形分の調整ができ、冷凍下でもカチカチになりません
- シャーベットやメレンゲを低甘味に調え、フルーツの酸味を引き立てます
- メレンゲのサクサク感を保ちます

オーナーシェフ 横田秀夫氏

【配合・製法】 約25個分(シャーベット50g グラニテ40g/個)

### ◆パッションフルーツシャーベット

A	水	700g
	グラニュー糖	230g
	トレハ	120g
	パッションピューレ	250g
	パッソア*	40g

\*パッションフルーツのリキュール

- ① Aを鍋に合わせて沸騰させ冷ます。
- ② ①にパッションピューレとパッソアを加える。
- ③ アイスクリームマシーンにかける。

### ◆レモンのグラニテ

B	水	850g
	レモンの皮	2個分
	グラニュー糖	125g
	レモンの汁	160g

- ① Bを鍋に入れ沸騰させ、火を止め蓋をして30分間置く。
- ② レモンの汁を加え、ボールに裏ごしして入れ冷凍庫に入れる。
- ③ 淵の部分が凍ってきたらホイッパーの先で崩しながら混ぜる。  
この作業を繰り返し、サラサラの状態になるまで続ける。

### ◆提供の仕方

冷凍フランボワーズホール(冷凍のままビニール袋に入れて叩き潰しておく)  
マンゴー顆粒 適量  
グレナデンシロップ 適量  
ソーダ水 適量

### ◆ココナッツメレンゲ

卵白	125g
グラニュー糖	100g
トレハ	50g
粉糖	65g
ココナッツファイン	65g
マンゴー顆粒*	40g

\*キュービータマコ株式会社製 フルーツ顆粒(マンゴー)  
購入は問屋・製菓材料店へお問い合わせください。

- ① 卵白にグラニュー糖、トレハを加えて50℃まで温めしっかりと泡立てる。
- ② 残りの材料を加え混ぜ合わせ、8番の丸口金でシルパットの上に棒状に絞る。
- ③ 90℃~100℃のオーブンで、中心が乾燥するまで焼く。

- ① カップにパッションフルーツシャーベットをディッシャーで入れる。
- ② マンゴー顆粒を振り入れる。
- ③ レモンのグラニテを入れ、冷凍フランボワーズを振りまき、冷凍保存しておく。
- ④ オーダーが入ったら、グレナデンシロップとソーダ水を注ぎ入れ竹串を刺し少し混ぜる。
- ⑤ ココナッツメレンゲをのせる。

### 【シェフ解説】

カフェで毎夏提供していたかき氷は、意外に手間がかかるので今年の提供は中止せざるを得ませんでした。猛暑に向けて代わりに簡単にできて美味しいスムージーの提供をと考えました。機械はないので、凍っているものに水分を足してゆこうとした時、グラニテのようにシャリシャリしていれば水分が入っていきます。レモンをグラニテにしたのはそのためです。パッションフルーツのシャーベットはトレハを加えることで糖を増やし、ねっとりとしたテクスチャーかつ、冷凍庫から出してもカチカチにならず、フルーツ感の損なわれないものを作り上げることができました。サクサクのココナッツメレンゲを合わせて人気の夏のデザートが誕生しました。