



バナナとパッションフルーツの あたたかい ふわふわスフレ

トレハ®の効果

- メレンゲの気泡が安定するため、生地の上がりがよく舌触りのよい食感になります
- 生地をココットに充填した状態で冷凍できます
- 低甘味に調えフルーツの風味を引き立てます

オーナーシェフ 横田秀夫氏

【配合・製法】 ココット直径 9cm 高さ 4.5cm 約13個分

◆スフレ生地

| | |
|----------|------|
| 牛乳 | 500g |
| 卵黄 | 80g |
| A グラニュー糖 | 80g |
| トレハ | 30g |
| 薄力粉 | 50g |
| グランマニエ | 20g |
| 卵白 | 360g |
| トレハ | 60g |
| グラニュー糖 | 60g |

- ① Aの材料でクレームパティシエールを炊き、室温まで冷ます。
- ② ①にグランマニエを混ぜ合わせる。
- ③ 卵白にトレハを加え泡立て、7分立てになったらグラニュー糖を加えしっかりとしたメレンゲを立てる。
- ④ ②に少量のメレンゲを加えのばし、残りのメレンゲを加え軽く混ぜ合わせる。

◆仕上げ

| | |
|--------|------------------------|
| 完熟バナナ | 3本(3mmくらいの厚さにスライスしておく) |
| バター | 適量 |
| グラニュー糖 | 適量 |

◆パッションクリーム

| | |
|-----------|-------|
| 卵 | 40g |
| グラニュー糖 | 43g |
| パッションピューレ | 25g |
| レモンの皮 | 0.2個分 |
| バター | 23g |

- ① 卵にグラニュー糖、パッションピューレ、レモンの皮のすりおろしを加え湯煎にかけて、85℃まで混ぜながら加熱する。
- ② ①を裏ごしし、バターを加え混ぜ合わせる。
- ③ 直径3～4cmのフレキシバンに入れて冷凍する。

- ① ココットにバターを丁寧に塗り(特に縁の部分は厚めに)、グラニュー糖をまぶす。
- ② ココットにスフレ生地を少し絞り、バナナを並べ、その上にパッションクリームをのせる。
- ③ 型一杯まで生地を絞り、すりきる。
- ④ 200℃(コンベクションならば180℃)のオーブンで8～12分間生地が上がるまで焼き上げる。(時間はオーブンによって調整する。)

*③の後冷凍保存が可能。
その場合オーダーが入った時点で解凍してから焼き上げる。

【シェフ解説】

元タスフレはフレンチレストランの特別感のあるデザートでした。オーダーが入ると他の仕事を抱えながらメレンゲを立てるところから生地を仕込まなくてはならず、非常に手間のかかる1品。ただ、フワフワと上がった生地のライブ感に価値を感じていたので、自分のお店で出せないかなと思っていました。そこで考えたのが、生地を冷凍すること。トレハを配合することで、ダメージもなく冷凍が可能になり、今ではガルニチュールを変えて通年カフェで提供しています。一番手間のかかるデザートが逆転して一番簡単に出せるデザートに変わりました。