



パティシエール 田中路子氏

バナナスプリット！ インジヤー

トレハ®の効果

- 冷凍解凍時のダメージを抑え、テクスチャーを保ちます
- アングレーズソースの卵臭さを抑え、フルーツの味を引き立てます
- カカオの風味を引き立てます
- カカオ克蘭ブルのサクサク感を維持します
- フルーツの変色を抑えます

【配合・製法】 3個分

◆イチゴコンポート

冷凍イチゴ(ダイス)	100g
トレハ	30g
グレナデンシロップ	3g
ゼラチン	2g

- ① イチゴを解凍せずにトレハと合わせ、電子レンジで沸騰するまで加熱する。
- ② ①にグレナデンシロップ、あらかじめ戻したゼラチンを加えて混ぜる。

◆バナナのムース

A	バナナ(完熟)	50g
	牛乳	70g
	トレハ	30g
	卵黄	35g
	グラニュー糖	10g
	ゼラチン	3g
	プレーンヨーグルト	40g
生クリーム(35%)	100g	

- ① Aを合わせてハンドブレンダーで攪拌する。
- ② 卵黄とグラニュー糖を混ぜる。
- ③ ①を鍋に入れて温め、②に加えて鍋にもどしてアングレーズソースを炊く。
- ④ ③の火をとめ、戻したゼラチンを加えて溶かし、27℃以下に冷ます。
- ⑤ プレーンヨーグルト、泡立てた生クリームを加えて混ぜる。

◆シエラネバダのチョコレートムース

牛乳	100g
トレハ	15g
ブラックチョコレート*1	100g
グレナデンシロップ	6g
生クリーム(35%)	100g

*1 CACAO HUNTERS JAPAN(株)
シエラネバダ64%

- ① 鍋に牛乳とトレハを入れて温める。
- ② ①をチョコレートに注いで乳化させ、さらにグレナデンシロップを加えて混ぜる。
- ③ 27℃以下に冷まし、泡立てた生クリームを加えて混ぜる。容器に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

◆しっとりブラウニー

バター(食塩不使用・常温)	60g	
ごま油*2	45g	
B	ブラックチョコレート*3	65g
	ミルクチョコレート*4	35g
卵黄	35g	
グラニュー糖	30g	
薄力粉	30g	
ミルクチョコレート*4	45g	
卵白	45g	
トレハ	30g	
ピーカンナッツ(ロースト)	70g	

*2 竹本油脂/太白胡麻油

*3 CACAO HUNTERS JAPAN(株)
トウマコ70%

*4 CACAO HUNTERS JAPAN(株)
トウマコレチェ53%

- ① バターとごま油を合わせて混ぜる。
- ② Bを湯煎にかけて溶かし、①に加えて混ぜる。
- ③ 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、②に加えて混ぜる。
- ④ ふるった薄力粉、粗刻みにしたミルクチョコレート45gを加えて混ぜる。
- ⑤ 卵白にトレハを全量加えて泡立ててメレンゲをつくる。
- ⑥ ④に⑤を加えて混ぜる。
- ⑦ 天板に入れ、ピーカンナッツをちらす。150℃のオーブンで約50分間焼成する。

◆カカオ克蘭ブル

バター(食塩不使用)	100g	
アーモンドパウダー	100g	
グラニュー糖	80g	
C	トレハ	20g
	カカオニブ*5	20g
薄力粉	100g	
塩	2g	

*5 CACAO HUNTERS JAPAN(株)
カカオニブトウマコ

- ① フードプロセッサーにCを入れて回し、カカオニブを粉砕する。
- ② ダイスタ状にカットしたバター、残りの材料を加え、克蘭ブル状になるまでさらに回す。冷蔵庫で数時間やすませる。
- ③ ②を天板に広げ、160℃のオーブンでキツネ色になるまで15～20分焼成する。

◆チョコレートシロップ

トレハ	50g
グラニュー糖	15g
水	50g
ブラックチョコレート*6	50g

*6 CACAO HUNTERS JAPAN(株)
コロンビア100%(無糖、カカオ分100%)

- ① 鍋にトレハ、グラニュー糖、水を入れて火にかけて溶かす。
- ② ①をブラックチョコレートに注ぎ、ハンドブレンダーで乳化させる。

◆トッピング

イチゴ、バナナ	各適量	
D	トレハ	10g
	水	100g
	トレハ	適量

- ① Dを溶かし合わせ、4等分にカットしたイチゴを10分浸けて取り出す。
- ② バナナを縦長にカットし、トレハをまぶす。

◆仕上げ

- ① ガラスジャーにイチゴコンポートを入れ、バナナのムースを入れ、さらにイチゴコンポートを入れる。冷蔵庫で冷やし固める(もしくはこの状態で冷凍庫に入れる)。
- ② カットしたブラウニー、イチゴ、バナナを盛りつける。
- ③ チョコレートムースをクネルにとって盛りつけ、カカオ克蘭ブルをちらし、チョコレートシロップをかける。

【製作者解説】

高校時代3年間カナダに留学し、アメリカンスタイルのスイーツの虜になりました。そんな思い出の一品がバナナスプリット。今あらためてトレハを使って、ジャースタイルのデザートとして再興しました。カカオハンターのチョコレートはコロンビア産カカオからつくられるもので、「カカオはフルーツ」としてとらえ、その香りや風味を大切にしています。ジャンクスイーツのようでありながら、最上質なカカオのおいしさを表現するためにトレハを活用しています。風味の向上はもちろんですが、冷凍保管することができるため作業性の向上に役立っています。