



【作品タイトル】

甘茶四重層

【原材料】（直径 4.5cm 高さ 8cm の円柱カップ 12 個分）

A、「甘茶」のクランブル・アマンド

バター 66g カソナード 66g 薄力粉 72g アマンド・プードル 66g 塩 適量
バニラ・ペースト 適量 甘茶（刻み） 6g

B、「甘茶」のパイナップルジュレ

甘茶葉 4g 水 480g パイナップルピューレ 106g グラニュー糖 106g 板ゼラチン 5g
レモン果汁 20g

C、マンゴーソテー

マンゴー（刻み） 300g グラニュー糖 51g キルシュ 15g コンスターチ 9g

D、イタリアンメレンゲ

卵白 45g 水 30g グラニュー糖 90g

E、ムース・ノワドココ

ココナッツ・ピューレ 150g 板ゼラチン 6g ホワイトチョコレート 15g
ココナッツリキュール 20g ドライココナッツ（刻み） 15g 生クリーム 35% 120g
イタリアンメレンゲ 50g

F、「甘茶」のムース・ノワドココ

ココナッツ・ピューレ 150g 板ゼラチン 6g ホワイトチョコレート 15g 生クリーム

35% 120g イタリアンメレンゲ 50g 甘茶パウダー 3g

G、クレームパティシユール

牛乳 100g 卵黄 1個 グラニュー糖 20g 薄力粉 8g レモンリキュール 10g

H、「甘茶」のムース・レジェール

クレームパティシユール 39g 板ゼラチン 3g イタリアンメレンゲ 48g 生クリーム
35% 250g

I、仕上げ材料

ホワイトチョコレート セルフィーユ 甘茶（粉末）

【製法】

A、「甘茶」のクランブルアマンド

- ①水で戻した甘茶茶葉にグラニュー糖をつけ、オーブンで乾燥させミルで細かく刻む。
- ②ポマード状にしたバターにカソナード、塩、バニラペースト細かく刻んだ①を加え混ぜる。ふるった薄力粉にアーモンドプードルを加えソボロ状にまとめ冷蔵庫で休ませる。
- ③180℃のオーブンで焼く。

B、「甘茶」パイナップルジュレ

- ①水を沸騰させ、甘茶葉を加え20秒アンフュゼさせる。
- ②裏ごしした①にグラニュー糖、レモン果汁、パイナップルピューレを加え熱をいれふやかしたゼラチンを加える。
- ③バットに流し、冷蔵庫で冷やし固める。

C、マンゴーソテー

- ①手なべにグラニュー糖を加えてキャラメルを作る。
- ②①に角切りにしたマンゴーを加えソテーする。
- ③コーンスターチにキルシュを加えたものに②を加え、混ぜながらとろみをつける。

D、イタリアンメレンゲ

水とグラニュー糖でシロップを作り 118℃まで煮つめて卵白に加え泡立てる。

E、ムースノワドココ

- ①ドライココナッツをオーブンでかるくローストし刻む。
- ②ココナッツピューレ加熱しふやかしたゼラチンを加え溶かしたホワイトチョコレートの中に少しずつ加えて乳化させココナッツリキュールを加える。
- ③泡立てた生クリームと熱を抜いた②を合わせイタリアンメレンゲを加える。
- ④③に刻んだ①を加える。

F、「甘茶」のムース・ノワドココ

- ①ココナッツピューレを加熱し、ふやかしたゼラチンを加え、溶かしたホワイトチョコレートの中に少しずつ加えて乳化させる。
- ②泡立てた生クリームと熱をとった①をあわせイタリアンメレンゲを加える。

③甘茶パウダーを加える。

G、クレームパティシエール

①牛乳を温める。

②卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、ふるった薄力粉を加える。

③②に①を加えてシノワでこしながら手なべにうつし炊き上げる。

④レモンリキュールを加え冷却する。

H、「甘茶」のムースレジェール

①クレームパティシエールをほぐしふやかして、熱く溶かしたゼラチンを加える。

②泡立てた生クリームと①を合わせ、イタリアンメレンゲも加え混ぜる。

仕上げ

①カップの底に A を 20g 入れる。

②①に E を 25g 流し冷やし固める。

③②に C を 20g 入れ冷やす。

④③に F を 25g 流し冷やし固める。

⑤④に B を 10g 流し固める。

⑥⑤の上面に H を星口金で絞り甘茶をふりかける。

⑦ホワイトチョコレートの飾りとセルフィーユで仕上げる。