

ルビー ティラミス



配合

ークレームルビーージュ

ルビーショコラ	65g
マスカルポーネ	50g
トレハ	19g
苺ピューレ	40g
グリオットピューレ	20g
35%生	100g
粉ゼラチン	2.8g
水	14g
クエン酸	0.8g
ビーツパウダー	適量

ーガナッシュルビーフレーズ

ルビーショコラ	83.1g
35%生	20.8g
バニラ	0.2g
苺ピューレ	112.1g
粉ゼラチン	2.4g
水	12g
ビーツパウダー	適量

ーコンポートフリユイルージュ

冷凍苺	69.7g
冷凍フランボワーズ	66.5g
グラニュー糖	18.6g
トレハ	25.3g
水	6.5g
粉ゼラチン	4g
水	20g
オードヴィフランボワーズ	5.35g
レモン汁	5.35g

レシピ

1 クレームルビーージュ

- ① トレハロース、苺ピューレ、グリオットピューレ、クエン酸を温めてゼラチンを加える。
- ② ①と溶かしたルビーショコラを合わせて、乳化させる。
- ③ ②にマスカルポーネを加える。
- ④ 35%生を加え、ビーツパウダーを加え、一晩寝かせる。
- ⑤ 泡立てて絞り込む。

2 ガナッシュルビーフレーズ

- ① 35%生とバニラを温め、10分アンフュゼ。
- ② ルビーショコラに①を加える。
- ③ ②に温めた苺ピューレとゼラチン、ビーツパウダーを加える。

3 コンポートフリユイルージュ

- ① 冷凍苺、冷凍フランボワーズ、グラニュー糖、トレハ、水を沸かし、粉ゼラチンを加える。
- ② ①の粗熱が取れたら、オードヴィフランボワーズ、レモン汁加える。

モンタージュ

型にクレームルビーージュを絞り込み、ガナッシュルビーフレーズを絞り込む。スポンジ生地入れコンポートフリユイルージュを流し入れ、クレームルビーージュを絞り込む。表面に細かく砕いた粉末状のルビーショコラを飾る。

L'ATELIER HIRO WAKISAKA

脇坂 紘行シェフ

大学卒業後、ムッシュマキノ・なかたに亭・キャリアールヒドトワで経験を重ね、2009年4月にモンサンクレール入社。同年12月よりスーシェフを務める。

2018年8月2日「L'ATELIER HIRO WAKISAKA」を開業。

LHW
L'ATELIER HIRO WAKISAKA
pâtisserie chocolaterie



株式会社 前田商店

大阪本社 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号 TEL(06)6762-1991 FAX(06)6762-6780

東京支店 品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井4丁目ビル4階 TEL(03)6429-4050 FAX(03)6429-4051