



フランボワーズとアプリコットをベースにした3種類のなめらかな舌触りと口溶けで、ショコラブランのムースを味わう一品。それぞれの酸味が、ふくよかなムースの味わいの余韻を楽しませる。

クーリアブリコフランボワーズ

【配量】(フランクグラス / 150ml × 20個分)

フランボワーズピューレ	55 g
アプリコピューレ	215 g
グラニュー糖	31 g
粉ゼラチン(シルバー)	4.5 g
水	27 g

【製法】

- ① フランボワーズピューレ、アプリコピューレ、グラニュー糖を合わせて火にかけ沸騰させる。
- ② 水でふやかしたゼラチンを①に加え混ぜて溶かす。

クランブル

配量・製法ともに前記「プラリネオレンジ」参照

② プラリネ

① プラリネオレンジの組み立て技

みずみずしいオレンジとクランブルの色合いのコントラスト。層の見た目も楽しい重ね技が光るヴェリーヌ



ざろっとした
ガルニチュールオレンジ

一口目の食感のアクセントの
クランブル

クランブルの食感を引き立てる
クリームプラリンヌ

口の中をリフレッシュさせる
ガルニチュールオレンジ

クリームとソースの味わいを
印象づけるクランブル

香ばしさとなめらかさの
クリームプラリンヌ

ほんのりした塩気が
全体をマリアージュする
ソースキャラメルサレ