

濃縮5倍
コーヒーエキス



右：250ml×24本/ケース
中：500ml×12本/ケース
左：1000ml×12本/ケース

Extrait de café liquide

TRABLITI

トラブリ「カフェエキストラ」

1845年より長年に渡り親しまれてきたトラブリ「カフェエキストラ」。

選りすぐりのコーヒー豆を焙煎後、水を加えて抽出し、

5倍に濃縮した製菓用コーヒーエキスです。

濃縮タイプなので添加する水分量を抑えることができ、

芳醇なコーヒー本来の風味を手軽につけることができます。

 日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本社	〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7	TEL 078-265-5988
東京事業所	〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27	TEL 03-5778-2481
福岡営業所	〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23	TEL 092-474-2262
札幌営業所	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F	TEL 011-261-1003

2018.08

Recette トラブリ「カフェエキストラ」を使用したケーキのレシピ



Santa Cruz サンタクルス

材 料 (直径 18cm のピラミッド アントルメ型 3台分)

●ビスキュイ ノワゼット		●バナナコッタ トンカ	
(A) 卵黄	150g	トンカ豆	1 粒
全卵	90g	生クリーム 35%	475g
グラニュー糖	150g	グラニュー糖	65g
転化糖 (マルグリットスタボリン)	20g	マス ゼラチン *	36g
(B) 卵白	220g	●バルフェ カフェトラブリ	
グラニュー糖	70g	(F) 牛乳	180g
(C) アーモンドブードル	150g	卵黄	130g
ヘーゼルナッツブードル	150g	グラニュー糖	145g
薄力粉	40g	(G) マス ゼラチン*	56g
溶かしバター	90g	カフェエキストラ(トラブリ)	22g
		生クリーム 35% (泡立てたもの)	350g
●コンフィ ドゥ カシス		●グラサージュ カフェ	
(D) 冷凍ビュレ カシス(ボワロン)	125g	(H) 水あめ	30g
グラニュー糖	60g	ナッブヌートル(マルグリット)	300g
粉末水あめ	20g	カフェエキストラ(トラブリ)	15g
(E) グラニュー糖	12g	食用黄色色素	適量
ベクテン NH	3g	食用白色素(チタン)	適量
酒石酸溶液(同量の水で割ったもの)	4 滴	生クリーム 35%	150g
		ブランサタン(バリー)	330g

作り方

●ビスキュイ ノワゼット

- ①(A)をリボン状になるまでホイッパーで混ぜ合わせる。
- ②別に(B)を泡立て、①に加え、丁寧に合わせる。
- ③①と②を合わせて、ふるいにかけて(C)を加える。
- ④③に熱い溶かしバターを加える。
- ⑤シルパット(ドゥマール)を敷いた 40×60cm のカードルに 1cm の高さに流し入れ、190 度のコンベクションオープンで 10-12 分焼成する。

●コンフィ ドゥ カシス

- ①(D)を合わせて 40 度で温める。
- ②①にあらかじめ合わせておいた(E)を加え、沸騰させる。
- ③酒石酸溶液を加えてから、セルクル 3 台に流し入れる。(70g/セルクル)

●バナナコッタ トンカ

- ① 温めた生クリームにトンカ豆をすりおろして加え、20 分間アンフェゼし、濾す。
- ② ①にグラニュー糖、温めて溶かしたマス ゼラチンを加える。
- ③ コンフィ ドゥ カシスを流したセルクルに 1 台につき 190g 流す。

●バルフェ カフェトラブリ

- ① (F)を合わせて 90 度で温めてから、ハンドブレンダーにかけ、ホイッパーで全体が完全に冷めるまで混ぜ合わせる。
- ② ①に溶かしたマス ゼラチンと(G)を順に加える。

●グラサージュ カフェ

- ① 生クリームを沸騰させ、刻んだブランサタンに 加入完全に乳化させる。
- ② ①に(H)をあらかじめ合わせて温めておいたものを加えて、ハンドブレンダーにかける。

【組み立て】

直径 18cm のピラミッドセルクル型 3 台を使用し、逆さ仕込み。バルフェカフェ、ビスキュイ ノワゼット、バナナコッタ トンカ、コンフィ ドゥ カシス、バルフェ カフェ、ビスキュイ ノワゼットの順で組み立て、急冷する。

【仕上げ】

- ① グラサージュカフェで上掛けする。
- ② 次にグラサージュヌートルカシスで線を描く。
- ③ ショコラワールのブラケットを側面に飾る。



Le Tiramisu au Café ル ティラミス オ カフェ

材 料 (30×40×H4cm のカードル 約 40 人分)

●ビスキュイ オ フリュイ セック		●クレーム ティラミス	
(A) 皮無アーモンド	150g	(D) クレーム アングレーズ ドゥ パーズ	330g
皮無ヘーゼルナッツ	25g	(よく冷やしたもの)	
皮無ピスタチオ	25g	マスカルポーネ	250g
粉糖	80g	(E) イタリアンメンゲ	75g
カソナード(サンルイシュクル)	90g	アマレット 60'	25g
薄力粉	45g	マス ゼラチン*	65g
(B) 卵白	225g	●クランブル カフェ	
グラニュー糖	50g	(F) バター	60g
カフェエキストラ(トラブリ)	20g	カソナード(サンルイシュクル)	60g
		薄力粉	60g
●クレーム アングレーズ ドゥ パーズ		アーモンドブードル	55g
(基本のクレームアングレーズ)		カフェエキストラ(トラブリ)	5g
牛乳	750g	マイクリオ(バリー)	30g
(C) グラニュー糖	200g	※ 焼成後に合わせる	
卵黄	180g	●クレーム オルクチューズ カフェ	
		(G) 基本のクレーム アングレーズ	660g
		カフェエキストラ(トラブリ)	20g
		マス ゼラチン*(冷水と合わせたもの)	70g
		生クリーム 35% (泡立てたもの)	400g

作り方

●ビスキュイ オ フリュイ セック

- ① (A)を合わせて全体が細かい粒子状になるまでロボクーブで混ぜ合わせる。
- ② (B)を合わせてホイッパーで泡立てる。
- ③ ①と②にカフェエキストラを加えて全体を混ぜ合わせる。
- ④ ③をカードルに流し込み、180°C のコンベクションオープンで約 18 分焼成。

●クレーム アングレーズ ドゥ パーズ

- ① 牛乳を鍋に入れて温める。
- ② (C)を合わせてブランシールし、①を注ぎ入れて合わせる。85 度まで炊き、すぐに冷やす。

●クレーム ティラミス

- ① (D)を合わせてホイッパーでふわりするまで泡立てる。
- ② ①に溶かしたマス ゼラチンを加える。
- ③ ②に(E)を順に加え、ビスキュイオフルイセックを敷いたカードルに流し入れ、急冷する。

●クランブル カフェ

- ① (F)をピーターで合わせ、サブレ状になったらシルパット(ドゥマール)を敷いた天板に流し入れ、160°C のコンベクションオープンで 12 分間焼成する。
- ② クランブルを冷ましてから、温気防止のため、溶かしたカカオバターを混ぜる。

●クレーム オルクチューズ カフェ

- ① (G)を混ぜ合わせる。
- ② ①に溶かしたマス ゼラチンを加える。
- ③ ②に泡立てた生クリームを加え丁寧に合わせる。

【組み立てと仕上げ】

- ① ビスキュイとクレームティラミスを敷いたカードルに、クランブルを散らし、クレームアングレーズを流し入れる。
- ② 急冷する。
- ③ カードルをはずし、10×3cm に切り分ける。
- ④ ショコララクト(バリー ケーベルチュール ラクト)の小さなプレート、グラサージュカフェを数滴、グランカフェ ショコラを表面に飾る。

* マス ゼラチンとは？

粉ゼラチンと冷水を 1 : 6 の割合(粉ゼラチン 100g の場合、水 600g)で合わせてふやかし、5°C の冷蔵庫で冷やす。(冷蔵庫で 5 日間保存可能)