



Glace vanille bourbon au Yuzu parfumé au Cointreau

グラス・ヴァニニュー・ブルボン・オ・ユズ・パルヒュメ・オ・コアントロー

508 g	Lait entier	牛乳	① 牛乳・生クリームにバニラビーンズを加え、30℃まで温める。
250 g	Saccharose	グラニュー糖	② グラニュー糖（半量）と安定剤をよく混ぜ合わせておく。
90 g	Glucose atomisé	粉末水あめ	③ 脱脂粉乳、粉末水あめ、残りのグラニュー糖をしっかり混ぜ合わせる。
65 g	Poudre de lait 0%	脱脂粉乳	④ 45℃になったら②をダマにならないように混ぜ、加える。
650 g	Purée de Yuzu	ユズピューレ	⑤ 85℃に加熱し 40℃まで冷ましたものをこしながら、ピューレユズ、コアントロー 54° を合わせ、ハンドブレンダーにかける。
300 g	Crème 35% MG	生クリーム（35%）	⑥ 一晩冷蔵庫で寝かせ再びハンドブレンダーにかけ、アイスマシンにかける。
9 g	Stab glaces	グラス用安定剤	
14 g	Vanille gousse bourbon	バニラビーンズ（ブルボン産）	
35 g	 Cointreau	コアントロー 54°	



Crème glacée menthe verte / chocolat blanc / Cointreau

クレーム・グラッセ・マント・ヴェルト・ショコラ・ブラン・コアントロー

518 g	Lait entier	牛乳	① 70℃まで温めた牛乳にミントを加え、30 分間香りを抽出させる。
125 g	Crème 35%MG	生クリーム（35%）	② グラニュー糖（半量）と安定剤をよく混ぜ合わせておく。
10 g	Sucre inverti	スタボリン（転化糖）	③ ①をこして生クリームと合わせたものに、スタボリン、脱脂粉乳、残りのグラニュー糖を加え混ぜ、そこに卵黄を合わせる。
20 g	Jaunes	卵黄	④ 45℃になったら②をダマにならないように混ぜながら加える。
70 g	Saccharose	グラニュー糖	⑤ 85℃までアングレースのように炊き、熱いうちにゼフィールを加えハンドブレンダーにかける。
4 g	Stab/mono combinés	グラス用安定剤	⑥ 40℃でコアントロー 54° を加えて、一晩冷蔵庫で寝かせ再びハンドブレンダーにかけ、アイスマシンにかける。
38 g	Poudre lait 0%	脱脂粉乳	
220 g	Couverture ivoire	ビストール ゼフィール	
100 g	Menthe fraîche	フレッシュミント	
49 g	 Cointreau	コアントロー 54°	