



Tiramisu de fraises et framboises au citron, parfumé au Cointreau

ティラミス・ド・フレーズ・エ・フランボワーズ・オ・シトロン・パルフェ・オ・コアントロー

Biscuit cuillère à la pistache / ビスキュー・キュイエル・ア・ラ・ピスタツシュ

250 g	Jaunes	卵黄	① 卵黄、グラニュー糖、ピスタチオペーストをムース状に泡立てる。
125 g	Sucre	グラニュー糖	② 並行して、卵白とグラニュー糖を固く泡立てる。
40 g	Pâte de pistache colorée	ピスタチオペースト	③ 薄力粉とコーンスターチを合わせてふるう。
125 g	Farine	薄力粉	④ メレンゲの半量を①に混ぜ合わせ、均一な状態になったら、粉と残りのメレンゲを同時に加えて合わせる。
125 g	Fécule	コーンスターチ	⑤ 丁寧に混ぜ合わせ、シルパットを敷いた天板に12番の丸口金で7cmの長さに絞る。
300 g	Blancs d'œufs	卵白	⑥ 粉糖を振ってから190度のコンベクションオープンで10分焼成する。(ダンパー開)
125 g	Sucre	グラニュー糖	

Compotée de fraises et framboises au Cointreau / コンポテ・ド・フレーズ・エ・フランボワーズ・オ・コアントロー

100 g	Fraises	冷凍ホール フレーズ	① 焦がしバターをつくり、4つ割にしたフレーズとフランボワーズホールを加え、強火で炒める。
100 g	Framboises	冷凍ホール フランボワーズ	② グラニュー糖を加え、沸騰させてフルーツに軽く火を通す。4度に冷まし、コアントローを加える。
100 g	Sucre	グラニュー糖	
40 g	Beurre	バター	
8 g	 Cointreau	コアントロー 54°	

Crème mascarpone citronnée, parfumée au Cointreau / クレーム・マスカルポーヌ・シトロネ・パルヒュメ・オ・コアントロー

250 g	Mascarpone	マスカルポーネ	① マスカルポーネ、ピューレ、コアントローを均一に混ぜ合わせる。
25 g	Purée de citron jaune	冷凍ピューレ シトロンジョンヌ	② グラニュー糖を加え、泡立てた生クリームを丁寧に合わせる。
10 g	Purée de citron vert	冷凍ピューレ ライム	
16 g	 Cointreau	コアントロー 54°	
70 g	Sucre	グラニュー糖	
240 g	Crème fouettée	生クリーム 35% (泡立て)	

Gelée de citron vert / ジュレ・ド・シトロン・ヴェール

100 g	Glaçage neutre	ロイヤル ミロワール ニートル	① ゴムベラでロイヤル ミロワール ニートルとピューレを混ぜ合わせ、色素を加える。
30 g	Purée de citron vert	冷凍ピューレ ライム	
少量	Colorant vert	色粉 (緑)	