

抹茶テリーヌ



角型 7×7×7cm ×3個 型紙：オープンシート使用



ピストール ゼフィール	320 g	① ゼフィールは溶かしておく。
生クリーム35%	128 g	② 生クリーム、バター、無糖練乳、トレハロースを合わせて温める。
無塩バター	160 g	③ 抹茶に②を少量加え、練ってダマを潰す。
全卵（室温）	160 g	④ ①に残りの②を加え、乳化させる。
無糖練乳	80 g	⑤ ③に④を加え、乳化させる。
トレハロース	92 g	⑥ 全卵を加える。
抹茶	42 g	⑦ ジンを加え、漉す。
ポタニストジン	22 g	⑧ 型に280g充填する。
抹茶	適量	⑨ コンベクションオープン 湯煎焼き 120℃ 40分～ 冷蔵庫で1晩型のまま冷やす。