

Terrine d' Ivana

┃ 高橋 萌/インターコンチネンタル東京ベイ

テリーヌイヴァナ(300g/本 4本分)

400g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)

360g 生クリーム45%

1本 バニラ

300g クリームチーズ

240g 殺菌全卵

- **① IVANA・**生クリーム・バニラを湯煎にかけ、しっかり溶かしきる。
- 2 クリームチーズに①を濾しながら加え、しつかり乳化させる。
- 3②に殺菌全卵を加え、再度乳化させる。
- ④③を18×4.5×6cmの型に300g分割で流し、160℃のオーブン で40分湯煎焼きする。

アナナコンフィー

189g マンゴピューレ

63g アナナピューレ

21g パッションピューレ

10.5g グラニュー糖

1.05g ゼラチン

105g セミドライアナナ

0.56個分 ライムの皮

- マンゴピューレ・アナナピューレ・パッションピューレ・グラニュー糖 を約60℃まで温め、ふやかしたゼラチンを加える。
- ②①にセミドライアナナ・すりおろしたライムの皮を加え、バーミック スで細かく粉砕する。
- 3 プラックにOPPシートを敷き、できあがったアナナコンフィーを 3mmの厚さに伸ばし、冷凍する。
- ④ 固まったら4×17.5cmの大きさにカットしておく。

シャンティーイヴァナ

115g 生クリーム35%

12.5g 転化糖

0.5本 バニラ

2.55g ゼラチン 80g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)

265g 生クリーム35%

- **1** 生クリーム115g・転化糖・バニラを沸かし、ふやかしたゼラチンを 加える。
- ②①を濾しながらIVANAに加え、しっかりと乳化させてる。
- 3②に生クリーム265gを加え、しつかり乳化させ、一晩寝かせる。

フォンドロッシェココ

70g ココナッツファイン

20g ライムピューレ

30g プラリネアマンド

55g IVANA カカオ30%(DLAnaturals)

40g セミドライアナナ

- ① ココナッツファインにライムピューレを合わせ、100℃のオーブンで 色が入らないようにしつかり乾燥焼きする。
- ② プラリネアマンドとIVANAを溶かして合わせておく。
- 3 セミドライアナナは1mm角にカットしておく。
- ②に①・③を加え、混ぜ合わせる。

デコールイヴァナ

適量 IVANA カカオ30%(DLAnaturals)

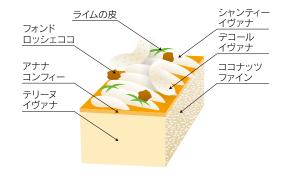
適量 バーラ

- **①** 溶かしたIVANAにバニラを合わせ、テンパリングをとる。
- ②ギッターシートに①をのせ、直径2cmと直径3cmの抜型で抜き、直 径2cmの棒にセパレート紙を間に挟んで巻き付け、冷蔵庫に入れる。
- 3 固まったら冷蔵庫から出し、シートからはがす。

組み立て

ココナッツファイン(焼成済み) ライムの皮

- **1** テリーヌイヴァナのまわりにココナッツファインを付ける。
- ② ①の上にカットしたアナナコンフィーをのせる。
- 3 シャンティーイヴァナをしっかり立て、②の上にサントノーレで絞る。
- 4 アナナコンフィーをコルネに入れて③の上面に絞る。
- **⑤** 最後にすりおろしたライムの皮・フォンドロッシェココ・デコールイヴァ ナを飾る。



社:〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁月2-7 東京事業所:〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272 TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004