

## 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、しっかり乳化させる。
- ③ ②に殺菌全卵を加え、再度乳化させる。
- ④ ③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

- ① 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。
- ② ①にセミドライアナナ・すりおろしたライムの皮を加え、パーミックスで細かく粉碎する。
- ③ ブラックに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。
- ② ①を濾しながらIVANAに加え、しっかりと乳化させてる。
- ③ ②に生クリーム265gを加え、しっかりと乳化させ、一晩寝かせる。

## フォンドロツシェココ

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っかり乾燥焼きする。
- 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。
- ④ 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 バニラ

- 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のをせ、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・フォンドロツシェココ・デコールイヴァナを飾る。

