

冷凍スイーツの第一歩！
製造管理しやすい

アイストリュフ



- ・ クーベルチュール ピストール 250g
アルトエルソル 65% (カカオバリー)
- ・ 生クリーム 35% A 161g
- ・ 生クリーム 35% B 100g
- ・ 卵黄 46g
- ・ 全卵 23g
- ・ スタボリン (転化糖) (マルグリット) 56g

- ① アルトエルソルと沸かした生クリーム A を混ぜ合わせて、ブレンダーでしっかり乳化させる。
- ② 卵黄、全卵、転化糖を合わせて、湯煎で 70°C まで加熱。ミキサーで攪拌。パータ・ポンプにする。
- ③ ①に②をさっくり混ぜ合わせる。
- ④ 生クリーム B を 5 分立て、③に 2 回に分けて混ぜ合わせる。
- ⑤ 密着ラップをし、冷蔵庫で絞れる固さまで締める。
- ⑥ 丸口金口径 (13.5 mm) で絞って冷凍庫で固める。

仕上げ

- ・ プランアローム (ココアパウダー) 適量
(カカオバリー)

- ① 熱した包丁で 2.5 cm 幅にカットして、プランアロームをまぶす。