

FABRIQUÉ EN FRANCE

Extrait de café liquide

TRABLIT®

TORRÉFACTEUR  EXTRACTEUR

トラブリ「カフェエキストラ」

原産国：フランス／賞味期限：30ヶ月

コーヒー本来の
芳醇な香りを濃縮



250ml(ボトル)×24/ctn

500ml(ボトル)×12/ctn

1000ml(ボトル)×12/ctn



1845年より長年に渡り親しまれてきたトラブリ「カフェエキストラ」。
選りすぐりのコーヒー豆を焙煎後、水を加えて抽出し、濃縮した製菓用コーヒーエキスです。

濃縮タイプなので添加する水分量を抑えることができ、
芳醇なコーヒー本来の風味を手軽につけることができます。



材 料(三角セルクル型(直径18cm)×3台分)

●ビスキュイ ノワゼット		●バナナコッタ トンカ	
(A) 卵黄	150g	トンカ豆	1粒
全卵	90g	生クリーム 35%	475g
グラニュー糖	150g	グラニュー糖	65g
マルグリット 転化糖(スタボリン)	20g	マスゼラチン*	36g
(B) 卵白	220g	●パルフェ カフェ トラブリ	
グラニュー糖	70g	(F) 牛乳	180g
(C) アーモンドプードル	150g	卵黄	130g
ヘーゼルナッツプードル	150g	グラニュー糖	145g
薄力粉	40g	(G) マスゼラチン*	56g
溶かしバター	90g	トラブリ カフェエキストラ	22g
		生クリーム 35%(泡立てたもの)	350g
●コンフィドゥ カシス		●グラサージュ カフェ	
(D) ボワロン 冷凍ビュレ カシス	125g	(H) 水あめ	30g
グラニュー糖	60g	マルグリット ナップヌートル	300g
粉末水あめ	20g	トラブリ カフェエキストラ	15g
(E) グラニュー糖	12g	食用黄色色素	適量
ペクチン NH	3g	食用白色素(チタン)	適量
酒石酸溶液(同量の水で割ったもの)	4滴	生クリーム 35%	150g
		カカオバリー ブランサタン	330g

Santa Cruz サンタクルス

作り方

●ビスキュイ ノワゼット

- (A)をリボン状になるまでホイッパーで混ぜ合わせる。
- 別に(B)を泡立て、①に加え、丁寧にかき混ぜる。
- ①と②を合わせて、ふるいにかけた(C)を加える。
- ③に熱い溶かしバターを加える。
- シルパット(ドゥマール)を敷いた40×60cmのカードルに1cmの高さに流し入れ、190℃のコンベクションオープンで10~12分間焼成する。

●コンフィドゥ カシス

- (D)を合わせて40℃で温める。
- ①にあらかじめ合わせておいた(E)を加え、沸騰させる。
- 酒石酸溶液を加えてから、セルクル3台に流し入れる。(70g/セルクル)

●バナナコッタ トンカ

- 温めた生クリームにトンカ豆をすりおろして加え、20分間アンフゼシ、漉す。
- ①にグラニュー糖、温めて溶かしたマスゼラチンを加える。
- コンフィドゥ カシスを流したセルクルに1台につき190g流す。

●パルフェ カフェ トラブリ

- (F)を合わせて90℃に温めてから、ハンドブレンダーにかき、ホイッパーで全体が完全に冷めるまで混ぜ合わせる。
- ①に溶かしたマスゼラチンと(G)を順に加える。

●グラサージュ カフェ

- 生クリームを沸騰させ、刻んだブランサタンに加え完全に乳化させる。
- ①に(H)をあらかじめ合わせて温めておいたものを加えて、ハンドブレンダーにかける。

【組み立て】

直径18cmの三角セルクル型3台を使用し、逆さ仕込み。パルフェ カフェ トラブリ、ビスキュイ ノワゼット、バナナコッタ トンカ、コンフィドゥ カシス、パルフェ カフェ、ビスキュイ ノワゼットの順で組み立て、急冷する。

【仕上げ】

- グラサージュ カフェを上掛けする。
- 次にグラサージュ ヌートル カシス(分量外)で線を描く。
- ショコラノワールのブラケット(分量外)を側面に飾る。

Recette

トラブリ「カフェエキストラ」を使用したレシピをご紹介します

材 料(30×40×H4cmのカードル 約40人分)

●ビスキュイ オ フリュイ セック

(A) 皮無アーモンド	150g
皮無ヘーゼルナッツ	25g
皮無ピスタチオ	25g
粉糖	80g
サンルイシュクル カソナード	90g
薄力粉	45g
(B) 卵白	225g
グラニュー糖	50g
トラブリ カフェエキストラ	20g

●クレーム アングリーズ ドゥ バーズ

(基本のクレームアングリーズ)	
牛乳	750g
(C) グラニュー糖	200g
卵黄	180g

●クレーム ティラミス

(D) クレーム アングリーズ ドゥ バーズ	330g
(よく冷やしたもの)	
マスカルポーネ	250g
(E) イタリアンメレンゲ	75g
アマレット 60°	25g
マスゼラチン*	65g

●クランブル カフェ

(F) バター	60g
サンルイシュクル カソナード	60g
薄力粉	60g
アーモンドプードル	55g
トラブリ カフェエキストラ	5g
カカオバリー プールドカカオ	30g
※焼成後に合わせる	

●クレーム オンクチューズ カフェ

(G) クレーム アングリーズ ドゥ バーズ	660g
トラブリ カフェエキストラ	20g
マスゼラチン*	70g
生クリーム 35%(泡立てたもの)	400g



Le Tiramisu au Café

ル ティラミス オ カフェ

作り方

●ビスキュイ オ フリュイ セック

- (A)を合わせて全体が細かい粒子状になるまでロボクーブで混ぜ合わせる。
- (B)を合わせてホイッパーで泡立てる。
- ①と②にカフェエキストラを加えて全体を混ぜ合わせる。
- ③をカードルに流し込み、180℃のコンベクションオープンで約18分間焼成。

●クレーム アングリーズ ドゥ バーズ

- 牛乳を鍋に入れて温める。
- (C)を合わせてブランシールシ、①を注ぎ入れて合わせる。85℃まで炊き、すぐに冷やす。

●クレーム ティラミス

- (D)を合わせてホイッパーでふんわりするまで泡立てる。
- ①に溶かしたマスゼラチンを加える。
- ②に(E)を加え、ビスキュイ オ フリュイ セックを敷いたカードルに流し入れ、急冷する。

●クランブル カフェ

- (F)をピーターで合わせ、サブレ状になったらシルパット(ドゥマール)を敷いた天板に流し入れ、160℃のコンベクションオープンで12分間焼成する。
- クランブルを冷ましてから、湿気防止のため、溶かしたカカオバターを混ぜる。

●クレーム オンクチューズ カフェ

- (G)を混ぜ合わせる。
- ①に溶かしたマスゼラチンを加える。
- ②に泡立てた生クリームを加え丁寧にかき混ぜる。

【組み立てと仕上げ】

- ビスキュイとクレーム ティラミスを敷いたカードルに、クランブルを散らし、クレーム アングリーズを流し入れる。
- 急冷する。
- カードルをはずし、10×3cmに切り分ける。
- ショコラ ラクテ(カカオバリー ラクテ38%)の小さなプレート、グラサージュ カフェを数滴、クランブル ショコラを表面に飾る(すべて分量外)。

*マスゼラチン：粉ゼラチンと冷水を1:6の割合(粉ゼラチン100gの場合、水600g)で合わせてふやかし、5℃の冷蔵庫で冷やす。(冷蔵庫で5日間保存可能)