

# Terrine de Cassis

recette par Yoko Wakayama



La  
Fruitière  
du Val d'Éve<sup>®</sup>

Naturellement bon

より自然により美しく

トッピングパティシエ御用達。  
美味しい材料は、失敗を減らします!!

## カシスのテリーヌ

ラ・フルティエールでは、選りすぐりの果実を十分に完熟させて丁寧にフルーツピューレを作っています。ご家庭でも使いやすい250gサイズです。

- 材料 18cm/パウンド型  
ホワイトチョコレート……180g  
カシスピューレ……70g  
卵黄(L)……2個分  
溶かしバター……100g  
薄力粉……10g  
卵白(L)……2個分  
グラニュー糖……15g  
ココアパウダー……適量



冷凍フルーツピューレ 250g入り

## ●作り方

- ①細かく刻んだチョコレートと解凍したカシスピューレを耐熱容器に入れ、湯せんにかけてゆっくりとチョコレートを溶かし、卵黄を加えさらに混ぜる。
- ②溶かしバターを3回くらいに分けて加え、その都度ホイッパーでしっかり混ぜる。
- ③小麦粉をふるいながら合わせる。
- ④卵白とグラニュー糖を別のボウルに入れ泡立てる。
- ⑤少し白っぽくどろっとした状態になったら③に加え、均一になるまで混ぜ、オーブンを敷いたパウンド型に流し込む。
- ⑥150℃に予熱したオーブンで1時間湯せん焼きし、途中15分したら上にアルミホイルをかける。
- ⑦冷めたら型から外し、冷蔵庫で一晩冷やす。
- ⑧ココアパウダーを振りかけて完成。

若山 曜子 先生 に教えていただきました!!

東京外国語大学フランス語学科卒業後、パリへ留学。  
ル・コルドン・ブルーパリ、エコール・フェランディを経て、  
フランス国家資格(C.A.P.)を取得。

パリのパティスリーやレストランで経験を積み帰国。  
現在は雑誌や単行本、ウェブの仕事のほか、自由が丘付近の自宅で少人数制のお菓子と料理の教室を主宰。

<http://tavechao.tavechao.com>

