



シトロン テヴェール オリヴァ

作りやすい分量

【センター】

粉糖…130g

ハローデックス…20g

コーンスターチ…25g

宇治抹茶 霧香…20g

ジン…適量

- ①材料をボウルに合わせてにぎって
ひとまとまりになる固さにし、荒めに裏漉す。
- ②50℃から60℃のオーブンで乾燥させる。

【抹茶の無水ガナッシュ】

宇治抹茶 霧香…5g

ガーデナー・ホワイト…100g

ライムの皮…2.5g

オリーブオイル…70g

- ①オリーブオイルにライムの皮を加え、電子レンジであたため漉す。
- ②霧香を入れたガーデナーホワイトを合わせテンパリングする。
- ③②と室温に戻した①を合わせる。

【ムーラージュ】

ガーデナーホワイト、カカオバター色素、パールパウダーゴールド



グローバルコンサルタント
藤田 浩司氏

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

〒180-0004

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401

tel : 0422-29-7865

