

Langue de chat a la Fraise

recette par Yoko Wakayama



La
Fruitière
du Val d'Évre

Naturellement bon

より自然により美味しく

いちごガナッシュのラングドシャ

●材料

〔いちごのガナッシュクリーム〕

ホワイトチョコレート(刻んでおく)……50g

ラ・フルティエール 冷凍ストロベリーピューレ……30g

無塩バター……20g

生クリーム(36%)……20cc

〔ラングドシャ〕

無塩バター……60g

グラニュー糖……60g

卵白……2個分

薄力粉……60g

●作り方

〔いちごのガナッシュクリーム〕

①ホワイトチョコとストロベリーピューレをボウルに入れ、湯煎にかけて溶かす。

②バターを加えて予熱で溶かし、生クリームを加えてざっと混ぜる。

③冷蔵庫で一晩寝かせてホイップする。

〔ラングドシャ〕

①ボウルにバターとグラニュー糖の半量を入れて泡立て器ですり混ぜ、卵白の半量を加えしっかり混ぜる。

②別のボウルに残りの卵白を入れて泡立て器で泡立て、途中白っぽくなってきたら残りの砂糖を加え、しっかりとしたメレンゲにする。

③①に②を合わせ、ふるった小麦粉を加えてさっくり混ぜる。

④丸口金に③の生地を入れ、「V」の字を書く感じで絞り出す。

⑤170℃で10分ほど焼き、粗熱が取れたらガナッシュクリームを挟む。

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
近の自宅です少人数制のお菓子と料理の教室を主宰。

<http://tavechao.tavechao.com>

