

robe

recette par TANAKAMARU Hirofumi “ROND-POINT”

ローブ

〔IPAのアイス〕

IPA……250g
IPA……80g
マスカトルージュピューレ……150g
卵黄……80g
グラニュー糖……94g

〔ホットワイン〕

赤ワイン……300g
アニス(八角)……1g
カルダモン……5粒
シナモンスティック……1本
クローブ……9粒

〔マスカトルージュのエスプーマ〕

エルダーフラワートニック……140g
マスカトルージュピューレ……70g
生クリーム(35%)……20g
マスカルポーネ……20g
グラニュー糖……20g
イナアガーF……7g
ライム果汁……40g

〔チュイル〕

マスカトルージュピューレ……200g
グラニュー糖……40g
コーンスターチ……22g

〔シュトロイゼル〕

バター……100g
アーモンドパウダー……100g
カソナード……100g
中力粉……100g
ゲランド塩……1.3g

〔盛り付け〕

デラウエア
シャインマスカット
ナガノパープル

〈レシピ動画へのリンク〉

https://youtu.be/_pOF0-cDtaM



ロンポワン

田中丸 博文 シェフ

東京都中野区中央2-47-2

コートフェニックス 1F

☎ 03-5989-1585

<https://shop.rond-point-tanakamaru.com>

Chocolaterie & Bar
ROND-POINT
by Hirofumi Tanakamaru

