

トライフル

脇坂シェフレシピ

L'ATELIER HIRO WAKISAKA

脇坂 紘行シェフ

大学卒業後、ムッシュマキノ・なかたに亭・キャリアールヒデトワで経験を重ね、2009年4月にモンサンクレール入社。同年12月よりスーシェフを務める。2018年8月2日「L'ATELIER HIRO WAKISAKA」を開業。



～原料～

1余ったスポンジ生地

2クレームカシス(カシス味濃いめ)

カシスピューレ	120g
●NKカスター	80g
7%加糖シャンティ	150g
粉糖	20g
マールドシャンパーニュ	適量

3クレームマロン

マロンペースト	100g
●NKカスター	60g
7%加糖シャンティ	100g

4クレームディプロマート

●NKカスター	120g
7%加糖シャンティ	36g
マールドシャンパーニュ	7g

●は前田商店の提案原料です。

マロングラッセ 適量

～作り方～

クレームカシス

- ①NKカスターに粉糖を加えたカシスピューレを混ぜ合わせる。
- ②①に7%加糖シャンティを加える。マールドシャンパーニュを加える。

クレームマロン

- ①マロンペーストをほぐし、NKカスターを加える。
- ②①に7%加糖シャンティを混ぜ合わせる。

クレームディプロマート

- ①NKカスターにしっかり立てた7%加糖シャンティを加える。マールドシャンパーニュを加える。

仕上げ

グラスに余った生地、マロングラッセ、クレームカシス、クレームディプロマートをバランスよく入れ、クレームマロンを絞る。

株式会社 **前田商店** J.MAEDA & CO., LTD.

大阪本社 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号 TEL (06) 6762-1991 FAX(06)6762-6780

東京支店 品川区大井4丁目13番17号 ユニゾ大井4丁目ビル4階 TEL (03) 6429-4050 FAX(03)6429-4051

札幌OFFICE 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102 TEL (090) 6321-3476 FAX(011)588-6410