

# Citron thé vert oliva



シトロンテヴェール オリヴァ

## 【センター】作りやすい分量

粉糖…30g  
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

上記の材料をボウルに合わせて握り、  
ひとまとまりになる固さにし、荒めに裏漉す。  
50度から60度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  
Puratos 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。

## 【ムーラーージュ】

Puratos 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・ジャポン  
〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14  
Tel.0422.29.7865 <http://www.lfj.co.jp>

