

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

