

## Recipe 4

ベリー系や桜系にぴったり  
フィアンティーヌ  
ピンク

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

苺のトリュフ  
by KOICHI IZUMI

ガナッシュフレーズのトリュフに  
フリーズドライランボワーズ、  
粉糖と合わせたフィアンティーヌピンクをまぶしました。  
作業性の良いレシピでありながら華やかな一品に仕上がります。

## 苺のトリュフ (35個分)

### ガナッシュフレーズ

#### 【材料】

ショコラブラン.....155g  
牛乳.....13g  
転化糖.....25g  
バニラペースト.....2g  
フレーズビュレ.....56g  
食塩不使用バター.....20g  
カカオバター.....30g

#### 【作り方】

- ① 牛乳、転化糖、バニラペーストを鍋に入れ沸騰させる。
- ② 別の鍋にフレーズビュレを沸騰させる。
- ③ ①とショコラブラン、カカオバターを乳化させる。
- ④ ③と②を乳化させる。
- ⑤ ④が35°Cに落ちたら20°Cのバターを乳化させる。
- ⑥ ⑤が30°Cを切ったらトリュフボールに流し入れ、一晩休ませる。

### フィアンティーヌピンクルーージュ

#### 【材料】

フリーズドライランボワーズ.....10g  
粉糖.....50g  
フィアンティーヌピンク.....200g

#### 【作り方】

すべての材料を混ぜ合わせる。

### ムーラーージュ

#### 【材料】

ショコラブラン ..... 300g

### 仕上げ

トリュフボールの表面にショコラブランを薄くトランペして、フィアンティーヌピンクルーージュにまぶす。