



フランボワーズとアプリコットをベースにした3種類のなめらかな舌触りと口溶けで、ショコラブランのムースを味わう一品。それぞれの酸味が、ふくよかなムースの味わいの余韻を楽しませる。

### クーリアブリコフランボワーズ

【配量】(フランガラス / 150ml × 20個分)

フランボワーズピューレ	55 g
アプリコピューレ	215 g
グラニュー糖	31 g
粉ゼラチン(シルバー)	4.5 g
水	27 g

【製法】

- ① フランボワーズピューレ、アプリコピューレ、グラニュー糖を合わせて火にかけ沸騰させる。
- ② 水でふやかしたゼラチンを①に加え混ぜて溶かす。

### クランブル

配量・製法ともに前記「プラリネオレンジ」参照

## ② プラリネ

### ① プラリネオレンジの組み立て技

みずみずしいオレンジとクランブルの色合いのコントラスト。層の見た目も楽しい重ね技が光るヴェリーヌ



ざろっとした  
ガルニチュールオレンジ

一口目の食感のアクセントの  
クランブル

クランブルの食感を引き立てる  
クリームプラリンヌ

口の中をリフレッシュさせる  
ガルニチュールオレンジ

クリームとソースの味わいを  
印象づけるクランブル

香ばしさとなめらかさの  
クリームプラリンヌ

ほんのりした塩気が  
全体をマリアージュする  
ソースキャラメルサレ