

【製法】

▼① 生クリームに糖類を加えて火にかけ沸騰させ、和紅茶を合わせて約30分間アンフュゼする



▼② 裏ごしして卵黄に加え混ぜ、しばらく置いてから泡を切る (①~⑥)。半球形のフレキシパンに流し入れ、霧吹きを施して95℃のコンベクションオーブンで約30分間焼成する (⑦)



※裏ごしは最後までしっかりと絞り切って均一に混ぜること

和紅茶作

高知県産の和紅茶の奥深い香りを引き立てるチョコレートのパーツづかいが光る技。和紅茶のクレームブリュレを優しい風味のチョコレートのクレモーとムースが包む。とろみを感じさせる和紅茶のグラサージュとアーモンドのクロッカンの軽やかな食感が味わいを印象づける。

● クレームブリュレ

【配量】

生クリーム (35%)	2000 g
グラニュー糖	140 g
トレハ	60 g

和紅茶 (高知県産)	60 g
殺菌冷凍加糖卵黄	400 g

