robe

recette par TANAKAMARU Hirofumia “ROND-POINT”

ローブ

〔IPAのアイス〕
IPA……250g
IPA……80g
マスカットルージュピューレ……150g
卵黄……80g
グラニュー糖……94g

〔ホットワイン〕
赤ワイン……300g
アニス（八角）……1g
カルダモン……5粒
シナモンスティック……1本
クローブ……9粒

〔マスカットルージュのエスプーマ〕
エルダーフラワートニック……140g
マスカットルージュピューレ……70g
生クリーム（35%）……20g
マスカルポーネ……20g
グラニュー糖……20g
イナアガーF……7g
ライム果汁……40g

〔チュイル〕
マスカットルージュピューレ……200g
グラニュー糖……40g
コーンスターチ……22g

〔シュトロイゼル〕
バター……100g
アーモンドパウダー……100g
カソナード……100g
中力粉……100g
ゲランド塩……1.3g

〔盛り付け〕
デラウエア
シャインマスカット
ナガノパープル

〈レシピ動画へのリンク〉
https://youtu.be/_pOF0-cDtaM



ロンポワン
田中丸 博文 シェフ
東京都中野区中央2-47-2
コートフェニックス 1F
☎ 03-5989-1585
https://shop.rond-point-tanakamaru.com

Chocolaterie & Bar
ROND-POINT
by Hirofumi Tanakamaru



株式会社ラ・フルティエール・ジャポン
La Fruitière Japon Co. Ltd.
〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401
0422-29-7865 0422-29-7862
info@lfj.co.jp www.lfj.co.jp
www.instagram.com/lafruitierejapon