

✦ ÉLBÉRUN ✦
Bon appetit!

Recette



まるでムースのような口どけのカシスとカルピスバターのパタークリーム、有機ライチティーとミルクチョコのガナッシュ、アーモンドスポンジなど3cmの高さに10層の味覚が織りなすハーモニー

ビスキュイジョCOND 4枚分

アーモンドプードル(ヴァレンシア産)	480g
グラニュー糖①	320g
転化糖	40g
全卵	800g
薄力粉	140g
カルピス低水分バター	100g
卵白	460g
グラニュー糖②	180g

コーティング用チョコレート

ヴァローナエクストラバター61%	100g
カカオバター	20g
こめ油	10g



カシスとライチティーのオペラ

500円(税込)

有機ライチティーの濃縮液

有機ライチティー茶葉	20g
ミネラルウォーター(軟水)	500g
クールボワジェVSOP(ブランデー)	60g

ライチティーのミルクチョコガナッシュ2層分 (1層約280g)

ノンホモ生クリーム	100g
ライチティーの濃縮液	100g
トレモリン	35g
ヴァローナグアナララクト	300g
カルピス低水分バター	60g

ボンシュシロップ

ビスキュイ4枚分、1枚につき約300g使用

グラニュー糖	420g
ミネラルウォーター(軟水)	320g
有機ライチティーの濃縮液	300g
カシスピューレ	225g
フランボワーズピューレ	40g
レモンピューレ	18g

カシスのバタークリーム2層分(1層約575g)

1.カシスのイタリアンメレンゲ

a.アルブミナ	7g
カシスピューレ	42g
フランボワーズピューレ	10g
レモンピューレ	6g
紅茶濃縮液	40g
b.グラニュー糖	125g
ミネラルウォーター	42g

2.カシスのアングレーズソース

卵黄	100g
グラニュー糖	126g
カシスピューレ	120g
フランボワーズピューレ	30g
レモンピューレ	18g
カルピス低水分バター(ボマード状)	630g

グラッサージュミロワールショコラ

ミネラルウォーター	300g
ノンホモ生クリーム	250g
グラニュー糖	360g
ココア	120g
クールボワジェVSOP	10g
ゼラチン	17.5g

ナバージュカシス

ヴァローナナバージュクリスタルアブソリュ	100g
カシスピューレ	5g
シェフラーバー・パールパウダーパープル	適量

最高のお菓子をお客様へ。

それは1964年の創業以来、変わることのない想いです。夙川の街とともに時を刻んで半世紀。職人自らが厳選した素材を使い、ひとつひとつ丁寧に作り上げる。当たり前だけど大切なことを、夙川の地に店を構えてから今まで真摯に続けてまいりました。それは明日からも。時代が変わっても、皆さまから末永く愛されるお店をめざし、変わらぬ美味しさをお届けします。



阪急夙川駅
北改札口から
徒歩1分



西宮市相生町7-12

☎ 0120-440-380

営業時間:月木金土日 AM9:00~PM6:00

毎週水曜日:クッキーデー(ギフト商品のみ販売となります)

AM10:00~PM12:30 / PM1:00~PM4:00

定休日:毎週火曜

営業日時とは変動する場合がございます 最新情報はWEBのカレンダーでご確認ください

エルベラン

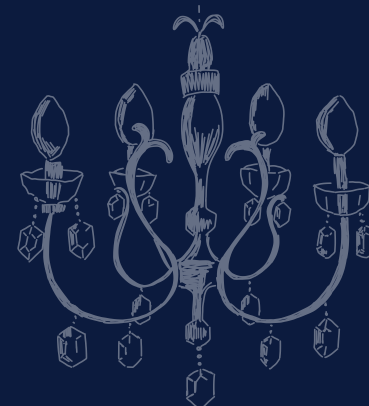
検索



ÉLBÉRUN

Shukugawa Since 1964

La Poste



2018
Fevrier
Vol.2

