

 ÉLBÉRUN Bon appetit! Recette



塩キャラメルのエクレール

カルピスバター、フランス産小麦、ヨーロッパ産硬水、ジャージー牛乳など厳選された素材で焼き上げた生地と、キャラメルが相性抜群! 具材が奏ぐるハーモニーをお楽しみください。

エクレール生地(4本分)

ジャージー牛乳	260g
ミネラルウォーター(硬水)	260g
カルピス低水分バター	230g
ヒマラヤ産岩塩	5g
グラニュー糖	5g
トラディショナルフランセーズ	260g (フランス粉、奥本製粉)
全卵(彩卵)	430g

ソースキャラメルサレ

グラニュー糖	180g
水あめ	48g
カルピス低水分バター	180g
生クリーム35%	144g
ヒマラヤ産岩塩	5g
コニャックVSOP	5g

ショコラサレ

エーデルビター	200g
ヒマラヤ産岩塩	3g

※あわせてテンパリングを取り2mm厚に延ばして11cm×5mmにカットしておく

ガナッシュデコール

ゴールドクインティン	225g
カカオバター	40g
生クリーム35%	270g
カルピス低水分バター	75g
板ゼラチン	4g
ソースキャラメルサレ	200g

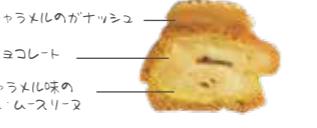
ムースリースキャラメルサレ

ジャージー牛乳	800g
グラニュー糖	160g
卵黄(彩卵)	160g
レアスイートシュガー	40g
トラディショナルフランセーズ	90g
カルピス低水分バター	350g
ソースキャラメルサレ	残り全量
クリームフェ	350g

エルベーの豆知識



シェフがフランスでの修行時代に訪れたブルターニュで初めて食べた塩キャラメル。その想い出とともに作ったエクレールなんだよ。



エクレール



 ケーキとクッキー
エルベラン

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(ギフト商品のみの販売となります)

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 April Vol.3