

Éclater

エクラテ

Chef's Comment

バタークリームにしっかり甘味を持たせてこそおいしいお菓子。全体の味のバランスを考えて、トレハでビスキュイの甘味を落とし、ハローデックスでフランボワーズペパンをキレイの良い甘味に仕上げました。



製作協力：
菓子工房オークウッド オーナーシェフ 横田 秀夫

●ピスタチオのバタークリーム

| | | |
|---|----------------|------|
| A | 卵黄 | 150g |
| | グラニュー糖 | 270g |
| | 水 | 80g |
| B | 無塩バター（ポマード状） | 290g |
| | 無塩発酵バター（ポマード状） | 500g |
| C | ピスタチオペースト | 200g |
| | キルシュ | 45g |
| | アーモンドクラッツラン*1 | 150g |

*1:横浜ナッツ食品株式会社製。

作り方

- ① Aでパータ・ポンプをつくる。（シロップの煮詰め温度 118℃）
- ② 粗熱が取れたら、Bを少しずつ加えて混ぜる。さらに、混ぜ合わせたCを加えて混ぜ合わせる。
- ③ アーモンドクラッツランを加えて混ぜ合わせる。

●組み立て・仕上げ

| | |
|------------------|-------|
| フランボワーズ（冷凍） | 100g |
| クレーム・シャンティイ*1 | 1000g |
| フランボワーズ（フレッシュ）*2 | 117個 |
| ナバージュ | 適量 |
| ピスタチオ*2 | 78個 |

*1:生クリーム（45%）に7.5%加糖し九分立てにする。
*2:縦1/2にカットする。

作り方

- ① フランボワーズ・ペパンを伸ばしたシートの上に、フランボワーズのバタークリームの1/2量を絞ってパレットナイフで平らにならし、ビスキュイを1枚のせ、押さえてなじませる。
- ② ピスタチオのバタークリームの1/2量を絞って平らにならし、ビスキュイをのせ、押さえてなじませる。
- ③ 残りのフランボワーズのバタークリームを絞って平らにならし、凍ったままのフランボワーズを砕いて散らす。
- ④ ビスキュイをのせ、残りのピスタチオのバタークリームを絞って平らにならし、再度ビスキュイをのせる。冷凍庫で冷やし固める。
- ⑤ 上下をひっくり返し、9×2.5cmにカットする。クレーム・シャンティイを絞り、ナバージュを塗ったフランボワーズ、ピスタチオを飾る。

●フランボワーズ・ペパン

| | | |
|---|-------------|------|
| A | フランボワーズ（冷凍） | 300g |
| | グラニュー糖 | 150g |
| | ハローデックス | 75g |
| B | ペクチン | 15g |
| | グラニュー糖 | 15g |

作り方

- ① A（フランボワーズは冷凍のまま）を沸騰させる。
- ② あらかじめ合わせておいたBを加えて、よく混ぜ合わせて溶かす。2～3分間沸騰させて、粘度で判断して火を止める。
- ③ OPPシートに56×36cmに塗り広げる。

●フランボワーズのバタークリーム

| | | |
|---|--------------|------|
| A | 卵黄 | 170g |
| | グラニュー糖 | 350g |
| | 水 | 100g |
| B | 無塩バター（ポマード状） | 700g |
| | フランボワーズビュレ | 180g |
| | キルシュ | 50g |

作り方

- ① Aでパータ・ポンプをつくる。（シロップの煮詰め温度 118℃）
- ② 粗熱が取れたら、バターを少しずつ加えて混ぜる。さらにBを順に加えて混ぜ合わせる。

（78個分）

●ビスキュイ・サンミッシェル

| | | |
|---|-------------|-------|
| A | 卵白 | 1080g |
| | グラニュー糖 | 170g |
| | トレハ | 170g |
| B | アーモンドパウダー | 400g |
| | ヘーゼルナッツパウダー | 280g |
| | 粉糖 | 460g |
| | 薄力粉 | 70g |

作り方

- ① Aでメレンゲをつくる。卵白にトレハを加えて攪拌し、七分立てになったらグラニュー糖を少しずつ加えていく。なめらかなコシの強いメレンゲを作る。
- ② ふるったBを少しずつ加えて、混ぜ合わせる。
- ③ 4枚の天板に56×36cm、厚さ8mmに伸ばす（1枚分600g）。茶漉しで適量の粉糖をふり、200℃のオーブンで13～15分間焼成する。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「HALLODEX」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。