

# Cuisson Figue

キュイッソン・フィグ

製作協力:フランス菓子 16区オーナーシェフ 三嶋 隆夫

## Chef's Comment

トレハを使うと、コンフィチュールと混ぜ合わせたクレーム・ダイヤモンドでも火通りよく焼き上がり、フィユタージュの食感も損ないません。フィグマリネ、コンフィチュールとも加熱しても色落ちせず、みずみずしさを保ちます。

## ●成形・焼成・仕上げ

フィグクリーム\*1  
フィグ(フレッシュ)、粉糖  
\*1:前記配合のクレーム・ダイヤモンド2.5:フィグコンフィチュール1の割合で合わせる。

- 1 フィユタージュを24mm厚に伸して、タルト型に敷き込む。
- 2 ①の底に、クレーム・ダイヤモンド2.5:フィグコンフィチュール1の割合で合わせたフィグクリーム120gを絞り、水気を切って1/4にカットしたフィグマリネ10個を並べる。再度フィグクリーム120gを絞る。
- 3 オープンに入れる直前に1/8にカットしたフィグ(フレッシュ/配合外)を上面に並べ、粉糖(配合外)をふる。
- 4 上火180℃、下火160℃のオーブンで約50分間焼成する。

## ●フィユタージュ

A	薄力粉	500g
	強力粉	350g
	水	380g
B	トレハ	20g
	塩	16g
	白ワインビネガー	8g
	食用色素(黄)	5g
	無塩バター	130g
	折り込み用バター(シート状)	750g

- 1 ミキサーにAを入れ、あらかじめ合わせてトレハを溶かしておいたBを加えて攪拌する。
- 2 溶かしバターとポマード状バターの中間程度の状態にした無塩バターを①に加えて攪拌し、均一な状態になるまで合わせる。冷蔵庫で一晩休ませる。
- 3 ②のデトランプで折り込み用バターを包み、4つ折、3つ折りを2回する。冷蔵庫で休ませる。

## ●クレーム・ダイヤモンド

	無塩バター	500g
A	グラニュー糖	450g
	トレハ	75g
B	アーモンドプードル	400g
	シシリア産アーモンドプードル	100g
C	全卵	275g
	卵黄	100g
	ラム酒	100g

- 1 室温に戻した無塩バターをほぐし、Aを加えて攪拌する。
- 2 ふるったBを合わせ、Cを少しずつ加えて合わせる。ラム酒を加える。

## ●フィグマリネ

	フィグ(ドライ)	500g
	水	500g
A	グラニュー糖	220g
	トレハ	50g
	ラム酒	85g

- 1 Aを沸騰させてフィグを入れ、落とし蓋をしてやわらかくなるまで20~30分間程度煮る。
- 2 温かいうちにラム酒を加え、一晩置いて味を染み込ませる。

## ●フィグコンフィチュール

	フィグ*1	1000g
A	グラニュー糖	350g
	トレハ	100g
	ハチミツ	120g
	バニラビーンズ	2本
	シナモン	3g
	アニスパウダー	2g
B	イチゴピューレ(無糖)	100g
	グラニュー糖	50g
	ペクチン	5g
	レモン果汁	50g

\*1:冷凍保存しておいたフィグを解凍し、ピューレ状にする。

- 1 鍋にフィグ、Aを入れて火にかける。
- 2 Bのイチゴピューレにあらかじめ合わせておいたグラニュー糖とペクチンを加えて、しっかりと合わせる。
- 3 ①に②を加えて、さらにレモン果汁を加える。
- 4 適度な硬さ(パレットナイフにすくって冷ますとトロリと落ちる程度)になるまで炊き上げる。



■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。