



Chef's Comment

トレハを使うと、バターが多いフィユタージュが軽く歯切れのよい状態に焼き上がり、クレーム・ド・マロンの膨張や、栗マリネのパスつきも抑えて、私の理想とするマロンパイを安定的に作るできるようになりました。

Marron Pie マロンパイ

製作協力:フランス菓子 16区 オーナーシェフ 三嶋 隆夫

●栗マリネ

栗の渋皮煮	約90個
栗の渋皮煮のシロップ	1500g
トレハ	150g
キルシュ	150g

作り方

- 栗の渋皮煮を、トレハを加えた栗の渋皮煮のシロップで煮て芯まで火を通す。
- 温かいうちにキルシュを加え、氷水にあてて冷ます。
- 冷蔵庫に1週間～10日間置いてさらに味を染み込ませる。

●フィユタージュ

A	薄力粉	500g
	強力粉	350g
	水	380g
	トレハ	20g
B	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

作り方

- Aに、あらかじめ合わせてトレハをよく溶かしておいたBを加えて、ミキサーで攪拌する。
- ①に、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加えて攪拌し、均一な状態になるまで合わせる。ひとまどめにし、冷蔵庫で一晩休ませる。
- 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・ド・マロン(約100個分)

A	卵黄	40g
	トレハ	36g
	薄力粉	12g
	コーンスターチ	12g
	牛乳	180g
B	生クリーム(乳脂肪分48%)	20g
	栗きんとんペースト	600g
	栗きんとんペースト(粒入り)	600g
	粉糖	132g
C	葛粉	54g
	生クリーム(乳脂肪分48%)	320g
	パニラエッセンス	20滴
	食用色素(黄)	10滴

作り方

- Aでクレーム・パティシエールをつくる。炊き上がったから氷水にあてて急冷し、180gを取り出す。
- Bの栗きんとんペーストをピーターで合わせ、大きな塊がなくなってきたら粉糖と葛粉を加える。
- Cをゆるめに立てて①と合わせる。さらに②と合わせる。

●成形・焼成・仕上げ

塗り卵、アプリコットジャム、アイシング

作り方

- フィユタージュを2.4mm厚に伸ばして、1枚約10cm角にカットする。
- 中央にクレーム・ド・マロンを絞り、その上にシロップをよく切っておいた栗マリネをのせる。四つ角に塗り卵をして包む。プリン型(直径5cm)に入れて冷蔵庫で一晩休ませる。
- 200℃のオーブンで約1時間焼成する。
- アプリコットジャムを上面に塗り、アイシングを絞る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。