

Cake salé

ケーキ・サレ

製作協力：ノリエット オーナーシェフ 永井 紀之

全卵	144g
塩	4g
トレハ	6g
薄力粉	115g
B.P.	4g
カレー粉	9g
溶かしバター	36g
オリーブオイル	36g
グリュイエールチーズ *1	50g
鶏ムネ肉 *2	200g
ニンジン *3	100g
ジャガイモ *4	175g
タマネギ *5	50g

*1：スイス・グリュイエール地方原産の硬質チーズ。すり下ろす。

*2：自家製スープ(豚肉、豚骨、香味野菜等を煮込んだもの)でポイルし、適当な大きさにカットする。

*3：半割にして自家製スープでポイルし、さいの目にカットする。

*4：皮付きのままトレハ1%、塩を少々加えた湯で沸き立てないようにゆっくりとポイルし、さいの目にカットする。

*5：スライスしてオリーブオイルでゆっくり炒める。

① 材料を順に混ぜ合わせ、2時間程度寝かせる。

② 下準備した型に流し、180℃のオーブンで30～35分程度焼成する。

Chef's Comment

カレー風味のケーキ・サレ。もともと糖は使わず甘味は不要で、トレハは機能を取り込むために使いました。グルテンの出やすい生地なので柔らかさを保つため、さらに冷凍保存し供する直前に温め直すので、ボンボン、油っぽくなるのを抑えています。下茹でにもトレハを使ってみました。煮崩れを抑え、焼成時の焼き縮みを防ぎます。



◆「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203

大阪支店 TEL.06-6537-9003

札幌営業所 TEL.011-271-2372

仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090

名古屋営業所 TEL.052-963-5656

岡山営業所 TEL.086-274-7301

福岡営業所 TEL.092-473-8693

リブラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310

リブラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206

本社 TEL.086-224-4312