

Gâteau Tahichi

ガトータヒチ

タヒチ産バニラとパイナップルのケーキ

パウンド型 6本分(7cm×15cm×H6cm) / 1本 320g



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

パウンド生地

牛乳……………140cc
バニラビーンズ(タヒチ産)…2本
バター……………400g
ショートニング……………100g
上白糖……………400g
トレハ……………100g
全卵……………5個
卵黄……………4個
薄力粉……………500g

- ①前日に、配合の牛乳にバニラビーンズ(タヒチ産)を浸けておく。
- ②バター・ショートニングに上白糖・トレハを入れ、泡立てる。
- ③②に全卵と卵黄を合わせたものを少しずつ加え、混ぜれば①を入れる(さやの部分は取り除く)。
- ④③に薄力粉を加え、しっかり合わせる。
- ⑤バター(配合外)を塗った型に④を流し、上面にパイナップルのキャラメリゼを乗せ、170°Cのオーブンで約40分間焼成する。

パイナップルのキャラメリゼ

パイナップル……………1kg
グラニュー糖……………100g
バニラビーンズ(上記配合の牛乳に浸けていたもの)……2本

- ①パイナップルの皮をむき、縦に8等分して芯を取り、5mm幅くらいで横にスライスする。
- ②グラニュー糖とバニラビーンズを手鍋に入れて火にかけ、キャラメルを作り、①を入れる。
- ③最初は強火でからめ、途中から中火に落とし、水分が8割程度なくなるまで火にかけて、出来ればバットに広げて冷ましておく。

パイナップルのフォンダン

パイナップルピューレ…120g
トレハ……………120g

- ①パイナップルピューレ・トレハを手鍋に入れ、Brix75%になるまで煮詰める。
- ②①を氷水に当てながら冷却し、結晶化させる。
- ③再び火にかけ、溶かして使用する。

仕上げ

- ①焼き上がって熱がとれた生地全体にナパージュを塗り、その上にパイナップルのフォンダンを塗る。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。