

# Grana apricot

グラナ・アプリコ

パルメザンチーズケーキ・  
アプリコットのマルムラード添え

クグロフ型 5台分/1台280g



## パータ・ケーキ・グラナ

バター	175g
ショートニング	25g
グラニュー糖	220g
トレハ	80g
全卵	300g
クリーム・エベス※1	85g
グラナ・パダーノ	150g
クリーム・パウダー※2	30g
薄力粉	300g
セミドライアプリコット(コンカッセ)	120g

※1 タカナシ乳業株式会社

※2 クレームの香り入り(コーンスターチで代用可能)

- クグロフ型の内側にポマード状のバター(配合外)を塗り、グラナ・パダーノ(配合外)を付着させる。
- バターとショートニングを合わせ、グラニュー糖、トレハを加えてしっかり泡立てる。
- ②に全卵を数回に分けて加え、クリーム・エベスを合わせる。
- ③にグラナ・パダーノを加え、クリーム・パウダーと薄力粉と一緒にふるったものを合わせ、セミドライアプリコットのコンカッセを加えて混ぜ合わせる。
- ①の型に280gを入れ、上下170°Cのオーブンで32分間焼成する。

## マルムラード・アプリコ

A	アプリコットピューレ	180g
	グラニュー糖	66g
	トレハ	66g
アプリコット缶※3	290g	

※3 シロップをきり、1/4にカット

- Aを鍋に入れ、軽く混ぜながら102°Cまで温度を上げる。
- ①にアプリコットを加えBrix55%まで煮詰める。

## デコール

焼き上がったパータ・ケーキ・グラナの上面にマルムラード・アプリコの果肉の部分に乗せ、その上から全体にマルムラード・アプリコを塗る。

試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

■「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。