

Garonne

ガロンヌ

発酵バターのカーク
セミドライフルーツ添え

7cm×15cm×6cm/3本分



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

パート・ド・フリユイ・カシス<カシスのハードゼリー>

カシスピューレ……………350g
シロップ(Brix36%)…150g
A [グラニュー糖……………50g
 ペクチン……………15g
B [グラニュー糖……………300g
 トレハ……………250g
バター……………25g
クエン酸水溶液……………2g

- ①カシスピューレとシロップを鍋に入れ沸騰させる。
- ②よくすり合わせたAをホイップパーで混ぜながら①に加え、1分間加熱する。
- ③Bを2～3回に分けて②に加え、混ぜながら約1分半～2分間、沸騰した状態で煮詰め、Brix70%くらいにする。
- ④③の火を止めて、柔らかくしたバター、クエン酸水溶液を加え、混ぜれば手早くステンレスバットに流す。

パータ・ケーキ

発酵バター……………210g
グラニュー糖……………180g
トレハ……………30g
パート・ダイヤモンド……………45g
全卵……………210g
薄力粉……………210g
パート・ド・フリユイ・カシス
(カットした物)……………125g

- ①室温に戻した発酵バターにグラニュー糖、トレハを加え、すり合わせる。
- ②①に柔らかくしたパート・ダイヤモンドを加え、泡立てる。
- ③ほぐした全卵を4～5回に分けて②に加え、薄力粉をしっかりと合わせる。
- ④③にパート・ド・フリユイ・カシスを入れ、均一になるように軽く合わせ、パウンド型に流し、170℃のオーブンで約30分間焼成する。

グラス・カシス

トレハ微粉……………120g
粉糖……………16g
カシスピューレ……………30g
水……………10～20cc

- ①全体を合わせる。

飾り

セミドライバナナ……………適量 セミドライいちじく……………適量
セミドライアプリコット……………適量 セミドライプラム……………適量
カスタンバ(栗)……………適量 ビスターシュ……………適量

作り方

- ①焼き上げたパータ・ケーキの表面に軽くナバージュ(配合外)を塗り、その上からグラス・カシスを塗る。
- ②上火210℃のオーブンに1分半入れ、表面を乾かし、上面にセミドライフルーツ等を飾る。

■「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。