

Pain Pudding

パン・プディング

オパール型/20個分



試作協力 京都センチュリーホテル 製菓料理長 安田 俊二

アパレイユ

食パン……………1斤
バター……………少々
全卵……………12個
グラニュー糖……………150g
トレハ……………50g
バニラオイル……………4g
牛乳……………1ℓ
※ レーズン……………30g
 ドライイチゴ……………70g
 セミドライアプリコット……………80g
※型1個につき
レーズン……………3個
ドライイチゴ(1/3カット)……………2個
セミドライアプリコット(1/6カット)……………2個

- ①食パンを1.5cm角に切って(耳の部分は除く)天板に広げ、全体に軽く溶かしバターを塗り、150℃のオーブンで約6~7分間加熱する。
 - ②全卵をほぐし、グラニュー糖、トレハをしっかりとすり合わせバニラオイルを入れる。
 - ③手鍋に牛乳を入れ熱を付け②と合わせ、ボウルに裏漉しする。
 - ④③に①を入れ、約1時間ラップをして常温で置いておく。
 - ⑤④を型8分目まで流し、レーズン、ドライイチゴ、セミドライアプリコットを入れて天板にのせ、湯煎をして150℃のオーブンで約30~35分間焼成する。
- ※型は内側にバターを塗り、トレハ(配合外)を付着させておく。

アングレースソース

卵黄……………4.5個
果糖……………60g
トレハ……………15g
牛乳……………450cc
生クリーム……………112g
バニラビーンズ……………0.7本
ゼラチン……………9g

- ①卵黄に果糖、トレハを加え、しっかりとすり合わせる。
- ②手鍋に牛乳、生クリーム、バニラビーンズを入れ沸騰させ、①に加え混ぜ合わせ、再び手鍋に裏漉しする。
- ③②を弱火にかけ84℃まで熱を入れる。
- ④③を火からおろし、ゼラチンを入れ溶かし、固まる手前まで熱を取る。

仕上げ

焼き上がって熱が完全に取れたアパレイユの上からアングレースソースをコーティングする。

■「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。