

Gâteau Blanche

ガトーブランシュ

バウムクーヘンとザーネクレームのガトー
～しょうがの香りの白桃添え～

3cm×9cm／55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

バウムクーヘン・マッセ(天板36cm×50cm／3枚分)

バター……………300g
A [グラニュー糖……………120g
 カップリングシュガー……………100g
クレーム・ドゥーブル※……………70g
卵黄……………20個
塩……………2g
バニラオイル……………10cc
コニャック……………30cc
卵白……………20個
B [グラニュー糖……………350g
 トレハ……………50g
薄力粉……………300g
コーンスターチ……………60g
※タカナシ乳業

- ①室温に戻したバターにAを入れ、ホイッパーでしっかり泡立て、クレーム・ドゥーブルを合わせる。
- ②①に卵黄を4～5回に分けて合わせ、塩、バニラオイル、コニャックを加える。
- ③卵白にBを加えしっかりしたムラングを作る。
- ④②に③の2/3を合わせ、薄力粉とコーンスターチを一緒にふるったものを混ぜ、残りの③を合わせる。
- ⑤天板に流し、180℃のオーブンで約10分間焼成する。

ザーネ・クレーム

生クリーム(42%)……………750g
グラニュー糖……………40g
トレハ……………40g
板ゼラチン……………6g
コニャック……………10cc

- ①生クリームにグラニュー糖、トレハを加え8分立てに泡立てる。
- ②板ゼラチンを水につけて膨潤させ、表面の水分をとって溶かし、コニャックを合わせる。
- ③②に①を少量加え、混ぜれば①に戻し素早く合わせる。

コンポート・ド・ペッシュ・オ・ジャンジャンブル

水……………500cc
グラニュー糖……………100g
トレハ……………50g
しょうが……………8片
レモングラス……………10本
白桃缶(シロップは使用しない)……………2缶

- ①手鍋に水、グラニュー糖、トレハを入れ火にかける。沸騰直前にしょうがとレモングラスを加え、沸騰したら白桃缶を加える。
- ②①が再び沸騰したら火を止め、ボウルに移し、ラップをして常温で粗熱が取れるまで置く。その後、冷蔵庫で5～6時間保管する。(できあがりBrix23%)
- ※5～6時間したらしょうがとレモングラスを取り除く。(そのままにすると香りがつきすぎる。)

飾り

ブードル・デコール……………適量
ナパージュ……………適量
ホワイトチョコレート……………適量

作り方

- ①バウムクーヘン・マッセ3枚と3等分にしたザーネ・クレームを交互に重ね固める。
- ②①を3cm×9cmにカットし、表面に軽くブードル・デコールを振る。
- ③コンポート・ド・ペッシュ・オ・ジャンジャンブルを適度な大きさにカットし、②に4切れのせる。
- ④③の表面にうすくナパージュを塗り、ホワイトチョコレートを飾る。

■「トレハ」「TREHA」「カップリングシュガー」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。