

Treha De Quatre Saisons "Printemps"

Le Cake SAKURA

ル・ケーキ・サクラ

φ12cmクグロフ型/5台分



試作協力 ガトー・ド・ボワ オーナーシェフ 林 雅彦

ケーキ生地にトレハを使うと、生地のしっとり感が増し、保存性を高めることができます。トレハの結晶性を活かしたグラス・ア・ローは作業性がよく、常温で固まり、固まれば戻りません。

パータ・ケーキ

A	発酵バター	450g
	グラニュー糖	325g
	トレハ	50g
全卵		450g
B	桜の葉※1	60枚
	生クリーム(38%)	125g
	クーベルチュール・ブラン	125g
C	薄力粉	450g
	B.P.	7g
	桜リキュール	50g
	大納言	400g
	桜の花※2	135g

※1 塩抜きしてオーブンで乾かしておく。

※2 シロップ(トレハ2:水1)に一晩浸けたのち、オーブンで乾かしておく。

- ① Aをミキサーですり合わせて(15~18°Cの温度帯で合わせる)、全卵を少量ずつ加える。
- ② Bでガナッシュを作る。桜の葉をミルで粉砕し、生クリームに入れて沸かす。クーベルチュール・ブランに注ぎ、乳化させる。
- ③ ①と②を合わせて、ふるったCを加え、混ぜ合わせる。
- ④ 桜リキュール、大納言、軽く刻んだ桜の花を順に加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ 型に流し、170~180°Cのオーブンで約40分間焼成する。

グラス・ア・ロー・サクラ

トレハ微粉	75g
粉糖	10g
シロップ(砂糖1:水1)	17.5g
桜リキュール	2.5g

材料を合わせ、湯煎にかけて45°Cに調整する。

仕上げ

- ① 焼き上がったケーキにナパージュ(配合外)を塗り、グラス・ア・ロー・サクラを塗る。
- ② 桜の花をのせ、桜の花のパウダー(配合外)、銀箔(配合外)をふる。

■「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。