

ケーキ オ ペッシェ ~ Cake aux pêches ~

中川二郎氏 (パティスリーキャロリーヌ)

直径15cm×3台分

ビスキュイ オ ヴァンルーージュ (8取り天板1枚分)

ハローデックスの効果: 冷凍耐性向上

無塩バター	35g
牛乳	120g
薄力粉	45g
赤ワイン	50g
ハローデックス®	30g
卵黄*1	60g
全卵	100g
卵白	100g
グラニュー糖	50g
黒胡椒	適量

1. 手鍋に無塩バターを溶かして、薄力粉を加えて1分間ほど火取りする。
2. 火からおろし、牛乳を半分量加えて、残りを少しずつ加えて混ぜ合わせる。
3. Aを順番に加えてなめらかにする。
4. Bでしっかりとしたメレンゲを立てる。
5. メレンゲの一部を3に加えて混ぜ合わせ、残りのメレンゲも混ぜ合わせる。
6. 天板に流して表面をならし、黒胡椒を散らす。
7. 別の天板にお湯で十分湿らせた新聞紙を置き、その上に生地を流した天板を乗せる。
8. 180℃のオーブンで、ダンパーを閉めて20~25分間焼成する。冷めたらセルクルで抜く(直径14cm・12cm各3枚)

*1 ピュアホワイト(ヨーク) キューピータマゴ株式会社製

Chef's comment

ビスキュイはシュー生地製法のスフレタイプ。卵は通常のジェノワーズの5倍程度使用する。軽いクレームなので軽いビスキュイを合わせた。ハローデックスを使用することで、冷凍による乾燥などのダメージを防ぎ、生地をしなやかに保つことができる。

赤桃のコンポート

冷凍赤桃	200g
ハローデックス®	150g
水	57g

1. 鍋にハローデックスと水を入れて加熱し、シロップを作る。
2. 温かいうちに冷凍赤桃をそのまま入れ、常温で一晩おいてBrix33%程度にする。
3. シロップからとり出して刻む。

クーリ ペッシェドヴィーニュ (直径13cm×3枚分)

ハローデックスの効果: 冷凍耐性向上、フルーツ感の向上、甘さを抑える

白桃ピューレ	270g
ハローデックス®	75g
ゲル化剤*2	3g
粉ゼラチン*3	6g
赤桃コンポート	180g

1. 白桃ピューレを90℃まで加熱し、ゲル化剤を加えて溶かす。
2. 粉ゼラチンを加えて溶かし、ハローデックスを加えて混ぜる。
3. ラップを敷いたセルクルに流す(1台120g)。
4. 赤桃コンポートを散りばめ、ショックフリーザーに入れる。

*2 ル・カンテンウルトラ 伊那寒天株式会社製

*3 4倍量の水でふやかしておく。

Chef's comment

クーリはゼラチンだけの場合離水しやすいが、寒天とハローデックスを併用することで、食感に変化を出しながら離水を抑えることができる。

Chef's comment

イタリアンメレンゲのように、糖の多いメレンゲは甘すぎるうえ、気泡もあまり入らない。一方、ムラングスイスは60℃で湯煎しながら泡立てるという製法のため、卵白の凝固力が高くしっかりと気泡が入る。さらにトレハで甘さを抑えながら気泡が安定になり、軽い口あたりのクレームになる。

ムラング スイス

トレハの効果: 気泡安定、甘さを抑える、冷凍耐性向上

卵白(殺菌卵)	60g
グラニュー糖	45g
トレハ®	30g

1. 卵白にグラニュー糖とトレハを加え、60℃の湯煎にかけながらしっかりと泡だてる。

クレーム ペッシェドヴィーニュ

赤桃ピューレ	375g
粉ゼラチン*3	9g
ムラングスイス	135g
生クリーム(42%)	300g

1. 赤桃ピューレを温め、粉ゼラチンを加える。
2. 1を30℃まで冷まして、ムラングスイスに混ぜ合わせる。
3. 生クリームをホイップする。
4. 2の一部を生クリームに加えて混ぜ合わせ、2に再び戻して合わせる。

ナパージュヌートル

水	1975g
グラニュー糖	750g
トレハ®	450g
ペクチン*4	60g
水飴(Brix85%)	450g
ヴァニラのさや(乾燥)	適量

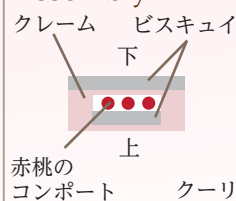
1. 材料を全て鍋に入れ、沸騰させる。お好みで赤ワイン(分量外)を加えてもよい。

*4 アイコクジャムベースS
株式会社アイコク取扱

組み立て(逆さ仕込み)

1. セルクルに6分目程度までクレームを流し、縁まですり上げる。
2. ビスキュイを置き、その上にクレームをのせてから、クーリをのせて接着させる。
3. さらにクレームを流して、ビスキュイをのせる。
4. 3をショックフリーザーで固める。
5. ナパージュをかける。
6. 果実やセルフィーユ、ショコラなどで飾りつける。

Assembly



「トレハ」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。

東京支店 TEL:03-6661-7203
大阪支店 TEL:06-6537-9003
札幌営業所 TEL:011-271-2372
仙台営業所 TEL:022-266-3939

新潟営業所 TEL:025-246-6090
名古屋営業所 TEL:052-963-5656
岡山営業所 TEL:086-274-7301
福岡営業所 TEL:092-473-8693

L'プラザ岡山ラボ TEL:086-274-7310
L'プラザ東京ラボ TEL:03-6661-7206
本社 TEL:086-224-4312

