

ケーキ オフ フレーズ

~ Cake aux Frases ~

中川二郎氏 (パティスリーキャロリーヌ)

パータ フレーズ (トヨ型2個分)

トレハ・ハローデックスの効果：生地を冷凍・冷蔵耐性向上、しっとり感保持、苺の色保持

マジパンローマッセ	130g
卵黄	312g
アーモンドプードル	234g
上白糖	94g
トレハ®	32g
卵白	136g
薄力粉	62g
ベーキングパウダー	2.6g
無塩バター	156g
スライス苺 (Brix60%)*1	312g

1. マジパンローマッセに卵黄を少しずつ加えて混ぜる。
2. アーモンドプードルと上白糖を加えて混ぜ合わせる。
3. トレハと卵白を合わせてメレンゲを立てる。
4. 2にメレンゲの半分を加えて混ぜ、薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるったものを加えて混ぜる。
5. 4に残りのメレンゲを混ぜる。
6. 無塩バターを溶かし、40~50℃にして加える。
7. 刻んだスライス苺を混ぜ込む。
8. 紙を敷いた型に流し入れる。
9. 180℃で45~50分間焼成する。

*1 スライス苺 (Brix23%/株式会社サトー商会取扱) とハローデックスを1:2程度の比率で合わせ、Brix60%になるまで冷蔵で数日置いておく。水分を切るか、セミドライにして使用する。

グラサージュ フレーズ

トレハ・ハローデックスの効果：泣き防止

イチゴ果汁*2	96g
トレハ®	234g
トレハ® 微粉	266g
ハローデックス®	84g
濃縮果汁*3	少々

1. すべての材料を混ぜ合わせ、ケーキにかける。
2. 200℃のオーブンに1分間程度入れる。

*2 生のイチゴをピューレにしたもの。

*3 グルマンディーズフレーズ ドーバー洋酒貿易株式会社取扱

仕上げ

ショコラ (分量外) などで飾る。



Chef's comment

半生タイプで、常温だけでなく冷蔵庫で冷やして食べると美味しいフレッシュ感のある焼き菓子として考えた。生地にトレハを入れることで冷蔵でもしっとりした食感を維持できる。ハローデックスは苺の色焼けを抑え、かつ甘すぎないのでフルーツ感が出る。

Chef's comment

イチゴ果汁を使用したグレースは砂糖だと泣いてしまうが、酸に強いトレハなら非常に安定なものが作れる。乾きも早い。

「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