

抹茶のケーキ

製作協力：菓子工房オークウッド 横田秀夫シェフ

抹茶ジェノワーズ (38cm×28cm カードル1枚分)

全卵	825 g
卵黄	100 g
グラニュー糖	425 g
トレハ [®]	100 g
薄力粉	400 g
抹茶	50 g
バター	150 g
牛乳	75 g

抹茶ジェノワーズ

1. 全卵、卵黄、グラニュー糖、トレハを混ぜ合わせ、人肌にあたためる。
2. 薄力粉、抹茶を一緒にふるい、1. に混ぜ合わせる。
3. あたためた牛乳にバターを溶かして2. に混ぜ合わせる。
4. カードルに型紙を敷き、生地を流す。
5. 170℃のオーブンで約40分間焼き上げる。
6. 冷えたら、4枚にスライスする。

練乳クリーム (38cm×28cm カードル1枚分)

牛乳	540 g
ハローデックス [®]	80 g
コンデンスミルク	380 g
卵黄	180 g
ゼラチン	11 g
生クリーム(38%)	200 g

練乳クリーム

1. 牛乳を沸騰させる。
2. 卵黄にハローデックスとコンデンスミルク加え、混ぜ合わせる。
3. 1. と2. を混ぜ合わせてとろみがつくまで加熱し、ふやかしたゼラチンを加えて溶かし裏ごしする。
4. 冷やしてからホイップした生クリームと3. を混ぜ合わせ、カードルに流す。
5. 抹茶ジェノワーズにシロップをうち、4. にのせて冷凍する。

抹茶ペースト

抹茶	20 g
グラニュー糖	20 g
お湯	50 g

抹茶生クリーム

1. すべての材料を一緒に泡だてる。

抹茶生クリーム

生クリーム(38%)	1200 g
グラニュー糖	70 g
トレハ [®]	70 g
抹茶ペースト	35 g

組み立て

1. シロップを打った抹茶ジェノワーズの上に抹茶生クリームをしぼり、大納言をちらす。
2. 1. の上にもう1枚抹茶ジェノワーズをのせ、練乳クリームを下にして層を重ねる。
3. さらに抹茶生クリーム、大納言の層をつくり、残りの抹茶ジェノワーズをのせてさらに抹茶生クリームをぬり、冷やし固める。
4. 粉糖をふり、端を落として仕上げる。



シロップ

水	250 g
グラニュー糖	85 g
バニラビーンズ	1/4 本

仕上げ材料

小豆大納言	360 g
粉糖(泣かないもの)	適量

Chef's comment

☆練乳クリームにハローデックスを使い、合わせる生クリームの量を控えることで、練乳らしい粘度と風味を出すことができます。

☆アングレーズを炊くとき、卵の殺菌温度まで熱したときに Brix を上げすぎないように、糖割のバランスが大切である。

☆抹茶生クリームは、冷凍耐性を出すために糖割は15%まで高めることが理想。甘味がつきすぎてしまう問題は、トレハの低甘味性と抹茶の苦味とのバランスが解決してくれる。

「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。



NAGASE Group

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