

アルトヴィエンナーヌス ~Altwiener Nuss~

中川二郎氏 (パティスリーキャロリーヌ)

パート (直径6cm クーグロフ型18個分)

トレハ・ハローデックスの効果: 甘さを抑える、食感保持、ナッツやバターの風味保持

A	生クリーム (45%)	160g
	蜂蜜	140g
	無塩バター	170g
	食塩	3g
	牛乳	40g
	グラニュー糖	130g
	ハローデックス®	30g
	トレハ®	80g
	ヴァニラシュガー	1g
	シナモン	0.5g
B	アーモンドプードル	180g
	クルミプードル	180g
	ケーキクラム (乾燥)	150g
	ドライアップル	90g
	クルミロースト	100g
	ドライイチジク	50g
	オレンジリキュール*1	30mL

1. Aを手鍋にいれて軽く混ぜ、火にかけてふつふつとしてきたら1分間程度軽く煮詰める。
2. Bを加えて混ぜ合わせ、熱いまま絞り袋に入れて、シリコンのクーグロフ型に絞る。
3. 180℃で20分間焼成する。
4. 焼きあがったらすぐオレンジリキュールを刷毛でうち、ラップをする。
5. ショックフリーザーに入れて冷まし、型から外す。
6. デコールシュガー (分量外) をかけて仕上げる。

*1 グランマニエ ドーバー洋酒貿易株式会社取扱

Chef's Comment

アルトヴィエンナーヌスは、古いウィーンのお菓子。ウィーンでは天板に大きく焼いて切り分けるタイプのものだが、クーグロフ型を使用してアレンジしている。ドイツやウィーンはスポンジクラムを再利用したお菓子が多く、これもその一つ。ナッツやバターを多く使用するお菓子だが酸化による油脂の風味劣化をトレハやハローデックスで和らげることができ、甘さを抑えながらフレッシュ感が長持ちする。



「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