

Cake au Marron

ケイク・オ・マロン

材 料

コンフィチュール・フランボワーズ

a	フランボワーズ(冷凍・ブローケン)	200g
	グラニュー糖	160g
	トレハ®	40g
	ハローデックス	25g
b	グラニュー糖	25g
	ペクチン	12g

組み立て・仕上げ

ブランデー	適量
粉糖	適量

作り方

① aを沸騰させ、予め合わせたbを加え、Brix72%まで煮詰める。

① パータ・ケイクを型に絞り入れて、平らにならす。

② コンフィチュール・フランボワーズを口径13番の口金を付けた絞り袋に入れ、①の中央にまっすぐ30g絞り入れる。

③ 更にパータ・ケイクを80g絞り入れて表面をならす。

④ シュトロイゼルを60gのせる。

⑤ 170℃のコンベクションで約28分間焼成する。

⑥ 焼き上がったら、ブランデーをはけでうって冷まし、粉糖をふる。



条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
※「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。