トレハレシピ［菓子］

Cake au Marron

ケイク・オ・マロン

レシピ考案・制作/イーストギャラリー
石黒啓太シェフ

【トレハ®の効果】

1. しっとりした食感を保持します。
2. 油脂の多い配合でも、脂質の酸化を抑え、出来立ての美味しさを持続します。
3. ジャムの色味を美しく保ちます。

材料

パウンド型（21cm×6cm×H7cm） 5台分

パータ・ケイク

	発酵バター	250g
	グラニュー糖	182g
	トレハ®	44g
	マロンペースト	209g
a	全卵	238g
a	塩	2.2g
b	薄力粉	133g
b	強力粉	15g
b	アーモンドパウダー	92g
b	ベーキングパウダー	3.4g
	マロンプティカッセ*1	300g
	ブランデー	43g

*1 ブロークンタイプの栗のシロップ漬け

シュトロイゼル

発酵バター	100g
ブラウンシュガー	100g
アーモンドパウダー	100g
薄力粉	100g

作り方

1. 発酵バターをポマード状にし、グラニュー糖とトレハを加えて立てる。
2. マロンペースト、合わせておいたaも加えさらにたてる。
3. 合わせてふるっておいたbも加えて混ぜる。
4. マロンプティカッセとブランデーを合わせ、3に加えて混ぜる。

1. 発酵バターをポマード状にし、ブラウンシュガーを加え混ぜる。
2. アーモンドパウダー、薄力粉を順に加え混ぜる。
3. 厚さ7mmに伸ばし、7mm角にカットする

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」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

Nagase Viita
ナガセヴィータ株式会社

ナガセヴィータ株式会社
【TEL】(086)224-4312＜本社＞
【WEB】https://www.nagase-foods.com/jp/

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・ブロークン）	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」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

Nagase Viita
ナガセヴィータ株式会社

ナガセヴィータ株式会社
【TEL】(086)224-4312＜本社＞
【WEB】https://www.nagase-foods.com/jp/