



Printemps

Cake à la Citronnelle

ケイク・ア・ラ・シトロネル

パウンド型 23cm 2 本分

1. パータ・シトロソ

(1 本 300g 比重 80)

| | | |
|--------|--|---|
| 115 g | 無塩バター | ① 20℃に戻したバターをミキサーボウルに入れビーターでまわし、粉糖を加えてしっかり空気を含ませ、アーモンドプードルを合わせる。 |
| 115 g | 粉糖 | ② 卵白とグラニュー糖を合わせて中速でメレンゲを作り始める。 |
| 120 g | アーモンドプードル | ③ ①に全卵と卵黄を合わせたものを少しずつ加える。 |
| 45 g | 卵黄 | ④ ③にピューレシトロソ、レモン皮、シトロソラメルを加える。 |
| 25 g | 全卵 | ⑤ ④に合わせてふるっておいた粉類を加え、メレンゲの一部を加えよく混ぜる。 |
| 30 g |  冷凍ピューレ シトロソジヨヌ | ⑥ 残りのメレンゲを混ぜ合わせて、パウンド型 1 台につき 320 g 充填し 160/150℃のオーブンで約 45 分焼成する。 |
| 43 g | 薄力粉 (特宝笠) | |
| 17 g | コーンスターチ | |
| 66 g | 卵白 | |
| 29 g | グラニュー糖 | |
| 1.5 個分 | レモン皮 | |
| 62 g | シトロソラメル | |

2. クレーム・オ・ブール

| | | |
|------|--|--|
| 53 g |  冷凍ピューレ シトロソジヨヌ | ① 全卵と卵黄、グラニュー糖をしっかり混ぜ、ピューレシトロソと水を加えてアングレースをたき、こしてミキサーボウルに移して空気を含ませる。 |
| 13 g | 水 | ② ポマード状に戻したバターを加え、さらに泡立てる。 |
| 23 g | 卵黄 | |
| 33 g | グラニュー糖 | |
| 68 g | 無塩バター | |

3. プラリネ・ルージュ

| | | |
|-------|------------|---|
| 250 g | アーモンド 16 割 | ① 水とグラニュー糖を鍋に合わせてシロップを作り、空焼きしたアーモンドを入れ糖化させる。 |
| 80 g | グラニュー糖 | ② 水溶性色素の赤 (分量外) をアルコールで溶かし、①に加えて色づける。鍋にアルコール (分量外) を適量たらし、アーモンド全体を均一に発色させる。 |
| 25 g | 水 | |

4. コンフィチュール・フランボワーズ

| | | |
|-------|--|---|
| 333 g |  冷凍フランボワーズプリゼ | ① 鍋にフランボワーズプリゼとグラニュー糖を加えて加熱し、あくを取りながら Brix65° まで煮詰める。 |
| 290 g | グラニュー糖 | |