



Recette du mois 8
Cake Orange Cassis



1. ケークオランジュ
2. パートドフリュイカシス
3. ナパージュカシス
カシスブルー

カシスのアクセントで
深まる風味と色彩を愉しむ

Cake Orange Cassis

ケーキオランジュカシス

1. ケークオランジュ

フレキシパン1146ドゥミ・シリンドー 33本分 1個10g

バター	52g
粉糖	77g
塩	0.5g
アーモンドパウダー	67g
全卵	80g
冷凍ピューレ オレンジコンサントレ	35g
薄力粉	51g
ベーキングパウダー	1g

- 1 バター以外の材料をフードプロセッサーにかける。
- 2 1に溶かしバターを加え、混ぜ合わせる。

2. パートドフリュイカシス

1個3g

冷凍ピューレ カシス	25g
冷凍ピューレ グリオット	25g
グラニュー糖	8g
ペクチンジョンヌ (PG879S)	1g
水飴	11g
トレハロース	30g
グラニュー糖	30g
酒石酸溶液	1g (酒石酸1:水1)

- 1 ピューレ類・水飴・トレハロース・グラニュー糖30gを鍋に入れ、温める。
- 2 1が沸いたら、グラニュー糖8gとペクチンを合わせたものを加える。
- 3 112℃まで煮詰めて、シルパットに流す。
- 4 冷めたらグラニュー糖をまぶし細かく切る(約5mm角)

3. ナパージュカシス

ナップヌートル	50g
冷凍ピューレ カシス	10g
水	適量

- 1 すべての材料を鍋に入れ、沸かす。

4. 組み立て

- 1 型にケーキオランジュを絞り、パートドフリュイをのせて、160℃のオーブンで約15分焼成する。
- 2 焼きあがったらパートドフリュイを下にして、表面にナパージュをコーティングする。



ボンマリアーージュ

(相性の良い組合せ)

カシス(黒ずり)

フランボワーズ／マンダリン／
ジャンジョンブル／
オレンジ／バニラ／スミレ

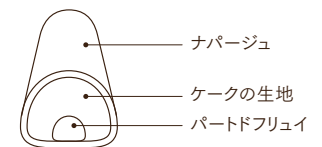


Plus de
recettes

／ さらにご提案 ／

カラーバリエーション

レシピで紹介しているカシス(赤紫色)以外にも
材料を替えてバリエーションを増やせます。
各色ごとの使用例をご紹介します！



オレンジ系

ナパージュ	：ピューレ マンゴ
ケーキの生地	：ピューレ パッション
パートドフリュイ	：ピューレ マンゴ・パッション

イエロー系

ナパージュ	：ピューレ パッション
ケーキの生地	：ピューレ バナナ
パートドフリュイ	：ピューレ アナナ

レッド系

ナパージュ	：ピューレ フランボワーズ
ケーキの生地	：ピューレ フランボワーズ
パートドフリュイ	：ピューレ フランボワーズ

ピンク系

ナパージュ	：ピューレ フレーズ
ケーキの生地	：フレーズ フリーズドライ
パートドフリュイ	：ピューレ フレーズ

ホワイト系

ナパージュ	：バニラ
ケーキの生地	：ココナッツファイン
パートドフリュイ	：ピューレ ココナッツ

グリーン系

ナパージュ	：色素
ケーキの生地	：シナモン
パートドフリュイ	：ピューレ ポムヴェルト

※材料によって、分量の調整が必要になる場合がございます。



ボワロン・アンバサダー

Chef's profile

EN VEDETTE

森 大祐 Daisuke Mori

東京とフランスの有名店で腕を磨き、2016年10月
自店 EN VEDETTE (アンヴェデット)開業。日本洋菓
子協会連合会公認技術指導員就任。シャルル ブ
ルースト 一般味覚審査優勝など国際コンクールで
多くの賞を受賞。