

Gâteau basque traditionnel au rhum

ガトー バスク トラディショナル オ ロム

32 台分

1. ガトーバスク生地(総重量 1883.3g)

(厚さ 4mm/直径 8cm +直径 12 cm / シルフォーム REF:1675 タルトレット (円) 型 24 取)

バター	616.7 g
カソナード (粉碎したもの) (サンルイシュクル)	529.2 g
アーモンドプードル	308.3 g
中力粉	770.8 g
ベーキングパウダー	7.5 g
バニラビーンズ	12.5 g
セルファン ナチュラル エ プログレ (セルドゥゲランド)	5 g
全卵	250 g

- ① バター、カソナード、アーモンドプードル、中力粉、ベーキングパウダー、割いて種をしごいたバニラビーンズ、塩を合わせて攪拌し、さらさらした砂状にする。
- ② 全卵を加えて良く混ぜる。
- ③ 生地を冷蔵庫で休ませる。生地を軽く練り、再び冷蔵庫で休ませる。
- ④ 厚さ 4mm にのばす。

2. クレーム パティシエール ガトーバスク(総重量 3413.3g)

牛乳	2311.1 g
バニラビーンズ	14.2 g
カソナード (サンルイシュクル)	497.8 g
卵黄	327.1 g
コーンスターチ	184.9 g
イルデュヴァン ラム 40°	78.2 g

- ① 鍋で牛乳とバニラを沸騰させ、30 分香りを抽出させる。
- ② 卵黄とカソナードを混ぜ、コーンスターチを加える。
- ③ ①を濾してバニラビーンズのさやを取り除く。
- ④ ③を沸騰させ②と混ぜ合わせ、クレームパティシエールを仕込む。
- ⑤ ハンドブレンダーにかけて、冷凍庫で素早く冷やす。
- ⑥ 冷めたクレームパティシエールをホイッパーでよく混ぜ、イルデュヴァンラムを加える。
- ⑦ ガトーバスクの中に絞る。

3. タルト用塗り卵(総重量 250g)

卵黄	200g
生クリーム 35%	50g

- ① すべての材料を混ぜ、漉して使用する。

4. 組み立て

ガトーバスク生地	
クレーム パティシエール ガトーバスク	100g
タルト用塗り卵	

- ① 生地を 4mm の厚さに伸ばし、直径 8cm と 12cm の丸型で抜く。
- ② 直径 12cm の生地をタルト型に敷きこむ。
- ③ クレームパティシエールを絞る。
- ④ 直径 8cm の生地で蓋をする。
- ⑤ 塗り卵を薄く塗り、冷蔵庫で乾かす。
- ⑥ 塗り卵を再度薄く塗り、ナイフで模様をつける。
- ⑦ 150℃で 30～40 分焼成する。

