Drop
Chocolat
Marron Cake

ドロップショコラ マロンケーキ / 26個分（45g）

材料

[マロンケーキ]

①食塩不使用バター	120 g
②サバトン マロンペースト（日仏商事）	120 g
③生クリーム 35%	12 g
④ショートニング	80 g
⑤転化糖 スタボリン（日仏商事）	36 g
⑥グラニュー糖	150 g
⑦塩	1 g
⑧全卵	250 g
⑨バニラオイル（ナリヅカコーポレーション）	0.5 g
⑩焼栗フレーバー（ミコヤ香商）	2 g
⑪薄力粉 スーパーバイオレット	235 g
⑫ベーキングパウダー	4 g
⑬サバトン マロンプチカッセ（日仏商事）	100g
⑭CACAO BARRY ドロップショコラ	**150g**

材料

[ラム シロップ]

①30°シロップ	120 g
②ラム 40°（Iles du Vent）	15 g

材料

[フォンダン イヴォワール]

①マルグリット フォンダンエクストラ（日仏商事）	100 g
②CACAO BARRY パータグラッセ イヴォワール	**10 g**
③サバトン マロンプチカッセ（日仏商事）	

[マロンケーキ 製法]

1. 室温のバターとマロンペーストをミキサーで混ぜ合わせる。
2. 生クリーム、ショートニング、転化糖を加え、混ぜ合わせる。
3. グラニュー糖、塩、全卵、バニラオイル、焼き栗フレーバーを30℃に温め、少しずつ加えて乳化させる。
4. 篩っておいた薄力粉とベーキングパウダーを加え混ぜ、さらに刻んだマロングラッセを加えて均一にする。
5. 離型剤をうったフレキシパン（フレキシパンFP2269 バヴァロワ（円柱）24取）に45gずつ絞り入れ、刻んだマロンプチカッセを上面にのせる。
   180℃のコンベクションオーブンで約14分焼成する。

[ラム シロップ 製法]

1. 全ての材料を混ぜ合わせる。

[フォンダン イヴォワール 製法]

1. フォンダンを45℃に温め軟化させる。
2. 40℃に溶解したパータグラッセと混ぜ合わせる。

[組み立て]

1. 焼きあがったマロンケーキを型から外し、常温のラムシロップを刷毛で塗る。
   （1個あたり7g）
2. 熱が完全にとれた後、40℃に温調したフォンダンイヴォワールを表面に絞る。
3. フォンダンが固まる前に、刻んだマロングラッセをのせる。

CACAO BARRY Since 1842
EXPRESS YOUR TRUE NATURE™