

バニラケーキ

中村 広太さん

((株)ブラス)



<配合>

(バニラケーキ)

冷凍全卵	50 g
加糖卵黄20%	16 g
※1グラニュー糖	140 g
ブルボンバニラビーンズ* (0.5本) 2.5 g(0.4%)	
マスカルポーネ	133 g
アーモンドプードル	173 g
カスタードパウダー	22 g
バニラペーストNo.00	5 g(0.8%)
バニラスプリームST	3 g(0.5%)
冷凍卵白	20 g
※2グラニュー糖	22 g
コンスターチ	8 g
無塩バター(テリス型用)	適量
総量	594.5 g

(アンビベ)

水	52 g
グラニュー糖	35 g
ブルボンバニラビーンズ* (0.5本) 1.5 g(1.7%)	
総量	88.5 g

(仕上げ)

ラフティースノー	適量
----------	----

<作り方>

- ① バニラケーキ、予め型にバターを塗っておく。※1グラニュー糖とブルボンバニラビーンズをすり合わせておく。ボウルに冷凍全卵をすり合わせたグラニュー糖、マスカルポーネを混ぜ合わせる。アーモンドプードル、カスタードパウダー、バニラペーストNo.00、バニラスプリームSTを順に入れ混ぜ合わせていく。ミキサーボウルで冷凍卵白を立て※2グラニュー糖を三回に分けて、角が取れるくらいに立ててコンスターチを加える。生地とメレンゲを合わせ、型に流し160℃で50分ほど焼成。粗熱が取れたら型から外しアンビベする。仕上げにラフティースノーを振るいかける。



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階
☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

イチゴソース・チュール

中村 広大さん

((株)プラス)



<配合>

(イチゴソース)

イチゴピューレ	100 g
グラニュー糖	40 g
コンスターチ	12 g
総量	152 g

(アーモンドチュール)

和三盆	50
水飴	25
溶かしバター(無塩)	50
生クリーム45%	25
アーモンドダイス	50
薄力粉	27.5
総量	227.5 g

<作り方>

- ① イチゴソース、鍋に全ての材料を入れ、90℃以上に加熱し、氷水で急冷する。
冷めたらシノワでパッセする。
- ② アーモンドチュール、ボウルに和三盆、水飴、溶かしバター、生クリーム45%を入れホイッパーで混ぜ合わせる。混ぜ終わった後にアーモンドダイス、薄力粉を加え混ぜ合わせ、密着ラップをして1日寝かす。
スプーンなどでかじり、5g計量し、手で丸め、マフィン型に入れ160℃で10分ほど焼成する。
冷めたら型から外し、乾燥材などを入れ保管する。



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

バニラ・ルバーブジェラート

中村 広大さん

((株)プラス)



<配合>

(バニラジェラート)

牛乳	315 g
生クリーム	75 g
トレモリン	25 g
グラニュー糖	65 g
バニラスプリームST	4 g(0.8%)
増粘剤	6.5 g
総量	490.5 g

(ルバーブコンフィチュール)

ルバーブ	200 g
グラニュー糖	75 g
バニラペーストNo.00	1 g(0.3%)
水飴	25 g
イナゲルJIM-12	6 g
レモン汁	3 g
総量	310 g

<作り方>

- ① バニラジェラート、鍋に牛乳、生クリーム、トレモリン、グラニュー糖、増粘剤を入れ70℃まで火にかける。バニラスプリームSTを加え、蓋をし、10分アンフィゼする。氷水で粗熱を取り、アイスクリームマシーンにかける。
- ② ルバーブコンフィチュール、グラニュー糖とイナゲルJIM-12をすり合わせておく。鍋にレモン汁以外の全てを入れ、糖度65℃まで加熱し火を止め、レモン汁を加える。
- ③ バニラジェラートとルバーブコンフィチュールを軽く混ぜ合わせる。



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651