

Cake Amarena

ケイク アマレーナ



by Koji Fujita

レシピ動画



ビスキュイ サンファリーヌ (6取天板 1枚) 180℃/150℃ 14分

スペイン産アーモンドプードル	120g
粉糖	45g
冷凍加糖卵黄	180g
全卵	142g
ダークチョコレート(トバド 64.5%)	120g
卵白	183g
トレハロース	72g
グラニュー糖	40g
無塩バター	55g

- ① ダークチョコレートと無塩バターを同じボウルに入れて溶かす。
- ② アーモンドプードルと粉糖を合わせ、人肌まで温度を上げた加糖卵黄・全卵を入れて混ぜる。
- ③ ①と②を合わせる。
- ④ 卵白にトレハロース・グラニュー糖を入れ、人肌まで温めてメレンゲを立てる。
(メレンゲの立て具合は、くちばしのように少し垂れるくらい)
- ⑤ ③と④を合わせて混ぜる。
- ⑥ 天板に流し、パレットでのばし焼成する。

ガナッシュ (330mm × 240mm カードル仕込み・9.5cm × 3cm カット・1カット アマレナチェリー 5粒)

生クリーム 35%	360g
トレハロース	42g
ル・カンテンウルトラ	21g
水	30g
ダークチョコレート(オクマーレ 71.1%)	435g
ミルクチョコレート(セイロン 36.5%)	30g
アマレナチェリーシロップ	135g
アマレット	30g
アマレナチェリー	適量

- ① ビスキュイ サンファリーヌをカードルサイズにカットして、カードルに敷く。
- ② ル・カンテンウルトラと水を合わせてふやかす。
- ③ 生クリーム35%にトレハロースを入れ、温める。
- ④ ③に②を入れ90℃まで再度温める。
- ⑤ ダークチョコレートとミルクチョコレートを一緒にボウルに入れ、④を入れて乳化させる。
- ⑥ アマレナチェリーシロップとアマレットを一緒にして人肌まで温度を上げ、⑤に入れる。
- ⑦ 半量のガナッシュをカードルに流し、パレットでならす。
しっかりとシロップを切ったアマレナチェリーを敷き詰める。
- ⑧ 残りのガナッシュを流してパレットでならして冷やし固める。
(この時にガナッシュの温度が下がっていたら、再度上げなおす)
- ⑨ 固まったら9.5cm×3cm ずつにカットする。

生地 (55mm × 125mm H50mm ミニパウンド型 6本 180℃/175℃ 15分 → 180℃/0℃ 20分 1台 126g)

マジパンローマッセ	315g
全卵	160g
冷凍加糖卵黄	50g
ダークチョコレート(オクマーレ 71.1%)	65g
トレハロース	54g
塩	2g
ココアパウダー(カカオセレクション 22)	40g
ファインスノウ	10g
ベーキングパウダー	4.5g
溶かしバター(人肌以下の温度)	60g

- ① ダークチョコレート・トレハロース・塩・ココアパウダー・ファインスノウ・ベーキングパウダーをフードプロセッサーに入れ、粉砕する。
- ② 40℃程まで温度を上げたマジパンローマッセに全卵・加糖卵黄を3回に分けて合わせる。
- ③ ②に溶かしバターを入れ、合わせる。
- ④ ③に①を入れて合わせる。
- ⑤ ミニパウンド型に70gずつ絞り、カットしたガナッシュを押し入れる。
(ビスキュイ サンファリーヌが下にくるように入れる。)
- ⑥ 残りの生地を56gずつ絞り、表面を平らにして焼成する。
- ⑦ 焼成後、オーブンから出してすぐにケイクの上部にシロップを打つ。
- ⑧ 熱いうちにラップに包む。

シロップ

アマレナチェリーシロップ	50g
アマレット	50g

仕上げ

コーティング(アザパーチェ)
アマレナチェリー
ナパージュヌートル
ダークチョコレート(トバド 64.5%)
金箔
スペイン産ビスタチオ

ビスタチオ

ガナッシュ

生地