

Ecole de la Fontaine

ラフォンテーヌ お菓子教室 第2回 苺クリスマスツリーケーキ 講習日 2015/12/8

■tvk特別コース第2回

★パータ・ジェノワーズの配合(5号2台分)

- | | | |
|-------------|------|--|
| ① 全卵4個 | 240g | 1. ①を大ボールに割り ②③を加え泡だて器で攪拌する。 |
| ② 上白糖 | 120g | 2. フライパンにタオルを敷き入れ2cm程度水を張り湯煎を作る。 |
| ③ ハチミツ | 20g | 3. ④⑤を一緒にふるっておく。 |
| ④ 薄力粉 | 120g | 4. ⑥⑦を小ボールに入れ湯煎で溶かしておく。 |
| ⑤ アーモンドパウダー | 30g | 5. 2. の湯煎に1. を乗せ モットリするまでハンドミキサーで泡立てる。 |
| ⑥ 牛乳 | 30g | 6. 泡立った5. に3. を細ゴムヘラを使って加え混ぜる。 |
| ⑦ バター | 30g | 7. 6. に温め溶かした4. を細ゴムヘラを使って加え混ぜる。 |
8. 紙を敷きこんだ型に生地を流し入れ160°Cのオーブンで30分程度焼く。
※比重 すり切り200ccの計量カップに生地を使い重さを量る。60~65g

★クレーム シャンティエの配合(5号2台分)

- | | | |
|----------|------|--------------------------------------|
| ① 生クリーム | 600g | 1. ①~③をボールに入れ 冷やしながらかき混ぜる。 |
| ② グラニュー糖 | 45g | ※0~5°Cの冷やしすぎは、乳脂肪球が動かなくなってしまうので注意する。 |
| ③ バニラオイル | 少々 | ゆっくりと泡立てるとオーバーランを高める事ができる。 |

★組み立て方

- 焼き上がったスポンジの表面焼き色を切り取った後 2枚にスライスする。内一枚を丸い型でくり抜いておく。
- 写真のように積み重ねていき3段目は、くり抜いた時の余りをロール状にして作る。4段目は切れ端を利用する。
- それぞれの段の角をハサミを使って切り取っておく。生クリームを泡立て 平口金の絞り袋に入れる。
- 絞り袋の生クリームを使って 生クリームと苺を交互に重ね その上にスポンジを重ねていく。
- 4段目まで重ねたら 回転台を回しながら一段目の側面、そして段の隙間を生クリームで埋めていく。
- 口金を☆に変えツリー全体の側面を下から順番に絞り 表面に半カットした苺を貼り付けトップに★のチョコを飾る。

