
2016.5.11

菅又亮輔 シェフ
直伝講習会

主催

株式会社タイセイ

協賛

ラ・フルティエール・ジャポン

竹本油脂株式会社

パシフィック洋行株式会社

マカロン・テヴェール・フランボワーズ

出来上がり量：約 4.5cm 60個分



材料

コンフィチュール・フランボワーズ

ラ・フルティエールフランボワーズ・ブリゼ (商品ID : 23342) ……300g
レモン汁 ……18g
グラニュー糖 ……75g
ペクチン (商品ID : 25089) ……4.8g
ラ・フルティエール ラズベリーピューレ (商品ID : 23446) ……75g

抹茶のガナッシュ

ホワイトチョコレート (商品ID : 27426) ……180g
生クリーム 35% (商品ID : 20871) ……120g
宇治抹茶 舞 (商品ID : 23497) ……3g

マカロン生地 直径 4.5cm 120枚分 (バニラ生地 60枚 / 抹茶生地 60枚)

<生地ベース用>

アーモンドプードル (商品ID : 27453) ……225g
オリゴ糖入り粉糖 ……225g

<イタリアンメレンゲ用>

水 ……66g
グラニュー糖 (a) ……225g
卵白 (a) ……84g
グラニュー糖 (b) ……21g
乾燥卵白 (商品ID : 27278) ……1.8g
卵白 (b) ……84g
宇治抹茶 舞 (商品ID : 23497) ……1.5g

作り方

抹茶のガナッシュ

- ① 真ん中に入れるガナッシュをつくる。生クリームを鍋に入れ、沸騰したらホワイトチョコレートを加えよく混ぜ、火をとめる。
- ② 抹茶を加えて混ぜ、スティックミキサーでよく混ぜる。
- ③ バットなどに薄く広げてラップをし、冷蔵庫で5～8時間冷やしておく。

マカロン生地

- ① アーモンドパウダーと粉砂糖を同じボウルにいれて、手で軽くすりませ、その後1回ふるう。
- ② (イタリアンメレンゲを作る。) 鍋にグラニュー糖 (a) と水を入れて沸騰させ、115℃まで煮詰めたら、火を止めて卵白を泡立て始める。
- ③ ときほくして裏ごしした卵白 (a) をボウルに入れ、グラニュー糖 (b) と乾燥卵白を混ぜ合わせたものを加え、ツノのあるメレンゲをつくる。
- ④ ②のシロップを加えてミキサーで泡立てる。
- ⑤ メレンゲの温度が40℃ぐらいになるまで泡立てる。
- ⑥ 別のボウルに①と⑤、卵白 (b) (40℃ぐらいにしておく) を加えて粉気がなくなるまでゴムベラで混ぜる。
- ⑦ 半量にわけ抹茶を加え、カードを押しつけ泡を殺すように混ぜる。(マカロナージュ)
- ⑧ 150℃のオーブンで13分焼成。

コンフィチュール・フランボワーズ

- フランボワーズ・ブリゼにレモン果汁、ラズベリーピューレ、グラニュー糖、ペクチンをまぶしそのまま解凍し、溶けたらブリックス 64℃まで煮詰めていく。
(糖度計がない場合は、温度が102℃になったらOK)

組み立て・仕上げ

- ① 白いマカロン生地に抹茶のガナッシュをしぼる。
- ② ガナッシュの中心にコンフィチュールをしぼる。
- ③ 抹茶のマカロン生地の中心にガナッシュを少量しぼる。こうするとコンフィチュールが生地に付いて染み込むことがない。
- ④ 生地を重ねて完成。

ロールケーキ

出来上がり量：40×60cm 1枚分



材料

ロールケーキ生地

卵黄……127.5g
グラニュー糖……54g
卵白……153g
グラニュー糖……78.7g
薄力粉 宝篋ゴールド (商品ID：27140)……76.5g
太白胡麻油 (商品ID：23428)……39.2g

クレーム・シャンティール

生クリーム 47% *オーム乳業%近いもので (商品ID：20870)……250g
Eurovanille バニラエキス (商品ID：23339)……1g
きび砂糖 (商品ID：21830)……20g

クレーム・パティシエール

牛乳……187.5g
生クリーム 47% *オーム乳業%近いもので (商品ID：20870)……62.5g
グラニュー糖……60g
卵黄……58.7g
コーンスターチ……11.5g
カスタードパウダー……6g
バニラ (商品ID：27571)……1/4本

コンフィチュール・フランボワーズ

適量
※マカロンで使ったものを使います (600g使用)

作り方

ロールケーキ生地

- 卵黄とグラニュー糖を混ぜて 40℃まで温める。裏渡しし泡立てる。
- 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- 薄力粉をふるう。ごま油は人肌まで温める。
- ①と②をあわせてから、③を加え混ぜる。
- 天板に流し、伸ばしてからオーブンで焼く。
- 185℃のオーブンで18分焼成。

クレーム・シャンティール

- 生クリームにきび砂糖を加え6分立てにしエキスを加える。

クレーム・パティシエール

- 牛乳、生クリーム、バニラを鍋に入れ、沸騰させる。
- 卵黄、グラニュー糖、プードルアクレームを混ぜ合わせる。
- ①と②を混ぜ合わせ、炊き上げる。
- ③の粗熱を取る。

組み立て・仕上げ

- 冷ましたロールケーキ生地にクレーム・シャンティールを薄くナッペする。
- コンフィチュールフランボワーズを生地全体にしぼる。
- クレーム・パティシエールをしぼる。
- 手前から奥へロールケーキ生地を巻く。
- 巻き終わった生地に粉糖をふって完成。

バロン

出来上がり量：40×60cm 1台分



材料

ジェノワーズ・アマンド 40×60cm 2枚分

全卵……538g
グラニュー糖……350g
バイオレット (商品ID: 27364)……203g
アーモンドプードル (商品ID: 27453)……150g
溶かしバター……113g

ムースリヌ・ヴァニユ

バタークリーム……880g
無塩バター……1,042g
<クレーム・アングレーズ>
牛乳……250g
グラニュー糖……250g
卵黄……195g
<イタリアン・メレンゲ>
卵白……138g
グラニュー糖……25g
水……91g
グラニュー糖……277g
パティシエール……560g (ロールケーキで作ったものと同じ)

ヌガー・モンテマール

ヌガーティヌ……440g
16割アーモンド *ローストしたもの (商品ID: 27554)……210g
グラニュー糖……315g
水あめ (商品ID: 23803)……50g
水……30g
生クリーム 45%……863g
卵白……165g
蜂蜜……181g
グラニュー糖……110g
転化糖 (商品ID: 27324)……55g
板ゼラチン……27.5g
<フリユイ・コンフィ>
アプリコット (商品ID: 27244)……250g
カレンツ (商品ID: 27597)……150g
ピスタチオ (商品ID: 27376)……70g
マーマレード (商品ID: 23005)……65g

アンビベ用シロップ

ラ・フルティエール ラズベリーピューレ (商品ID: 23446)……25g
ラ・フルティエール ストロベリーピューレ (商品ID: 23445)……25g
ポーメ 30 シロップ……100g ※ポーメ 30 配合 (砂糖 53g/水 47g)
*グラニュー糖と水を鍋に入れて中火にかけ、沸騰したら火からおろす

ジュレ・フリユイルージュ

ラ・フルティエール ラズベリーピューレ (商品ID: 23446)……350g
ラ・フルティエール ストロベリーピューレ (商品ID: 23445)……650g
レモン果汁……30g
グラニュー糖……140g
板ゼラチン (商品ID: 27591)……24g
トレハロース (商品ID: 27372)……30g
ラ・フルティエール フォレストフルーツ……300g

バタークリーム

- ① バターを室温に戻しておく。
- ② (クレームアングレーズを作る。) 鍋に牛乳を入れ、中火で温めて沸騰直前に火を止める。
- ③ ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れグラニュー糖が溶けるまでよく混ぜる。
- ④ ①で温めた牛乳の1/4を足して、なじませてから、残りを入れよく混ぜる。
- ⑤ 鍋に移して、弱火にかける。鍋底をこするように混ぜ、82℃になったら火からおろす。
- ⑥ 漉して、ボウルに移す。
- ⑦ 氷水を入れたボウルに当てて、冷やしながらかき混ぜる。
- ⑧ 室温のバターとアングレーズを混ぜる。※ダマが出来やすいので注意する。
- ⑨ (イタリアンメレンゲを作る。) 卵白にグラニュー糖を3回くらいにわけて加え、メレンゲを作る。
- ⑩ 水とグラニュー糖でシロップを作り、116℃になったら、⑨に加える。
- ⑪ ⑧と⑩を合わせる。

ヌガティーヌ

- ①アーモンド以外を鍋に入れ、キャラメルを作る。
- ②好みの色になったらアーモンドを入れよくからめ、シルパットに流して冷ます。

ジェノワーズ・アマンド

- ① 粉とアーモンドプードルをふるっておく。
- ② 全卵、グラニュー糖を人肌に温めながら白っぽくなるまで泡立て、①を数回にわけて加える。
- ③ 人肌に温めた溶かしバターを加え、よく混ぜる。
- ④ 型に流して、180℃のオーブンで10分焼成する。

アンビベ用シロップ

- すべての材料を鍋に入れ中火にかけ、人肌に温めれば出来上がり。

ムースリーヌ・ヴァニユ

- バタークリームとクレームパティシエール(ロールケーキと同じもの)を混ぜ合わせる。

ジュレ・フリユルージュ

- ① 板ゼラチンを氷水でもどしておく。
- ② 解凍したピューレにグラニュー糖、レモン汁を入れ、火にかけて40℃に熱をつける。
- ③ 火から外し、戻した板ゼラチンを加え、溶けるまでよく混ぜて漉す。
- ④ フォレストフルーツを加えて混ぜ冷やし固める。

ヌガーマンテリマーヌ

- ① (フリユコンフィ) ドライアプリコットとカレンツを細かく刻む。
- ② ピスタチオは軽くローストして刻む。
- ③ ①と②をマーマレードと混ぜ合わせる。
- ④ (ヌガーマンテリマーヌを作る。) 生クリームを8分立てにする。
- ⑤ 蜂蜜、グラニュー糖、転化糖を鍋に入れ120℃にする。
- ⑥ 卵白でメレンゲを作り、⑤を加えてイタリアンメレンゲをつくる。
- ⑦ 戻しておいた板ゼラチンを電子レンジで温めて溶かし、④の生クリームの一部とあわせ、メレンゲと合わせる。
- ⑧ ④へ刻んだフルーツコンフィ、ヌガティーヌを入れ、粗熱をとった⑦を入れてマリーズでなめらかに合わせる。

組み立て・仕上げ

- ① セルクルにジェノワーズアマンドを敷き込み、アンビベ用シロップをうつ。
- ② ムースリーヌヴァニユを流して平らにならし、冷やし固める。
- ③ もう一枚のジェノワーズアマンドを重ねる。
- ④ フランボワーズコンフィチュールを流して冷やし固める。
- ⑤ ヌガーマンテリマーヌを流して平らにならし冷やし固める。
- ⑥ 表面にナパージュ(商品ID:027562)をうすく塗りカットする。
- ⑦ カットしたケーキにクレームシャンティやベリー、ピスタチオで飾りつけて完成。