

---

2017.5.26

# 実力派若手シェフ 3名による直伝講習会

捧シェフ・金井シェフ・上霜シェフ

cotta

---

**主催**

株式会社タイセイ

**協賛**

ラ・フルティエール・ジャポン



Chef's special recipe

# マカロン ヴァニニューパッション

捧シェフ

**材料** 約60個分

## マカロン生地

アーモンドパウダー [商品ID: 022335](#) …… 300g

粉糖 [商品ID: 027167](#) …… 300g

卵白 …… 140g

バニラペースト [商品ID: 023982](#) …… 5g

卵白 …… 110g

グラニュー糖 A [商品ID: 027014](#) …… 30g

グラニュー糖 B [商品ID: 027014](#) …… 270g

水 …… 50g

## ガナッシュ ショコラ ヴァニニュー

ホワイトチョコレート [商品ID: 027066](#) …… 510g

生クリーム (42%) …… 400g

バニラ [商品ID: 025420](#) …… 2本

## ジュレ パッション

パッションピューレ [商品ID: 023448](#) …… 240g

アプリコットピューレ [商品ID: 023450](#) …… 60g

グラニュー糖 [商品ID: 027014](#) …… 45g

ゼラチン [商品ID: 027592](#) …… 6g

## マカロン生地

- 1 ボールにアーモンドパウダー、粉糖、卵白、バニラペーストを入れる。(混ぜずに入れておく)
- 2 卵白、グラニュー糖Aでメレンゲを立てる。
- 3 グラニュー糖B、水を鍋に入れ118℃まで煮詰め、2に加えイタリアンメレンゲを作る。
- 4 1に3を加えマカロナーージュする。
- 5 ベーキングシートの上に絞り1~2時間表面を乾燥させる。
- 6 160℃ 2~3分 → 130℃ 18~20分 焼成する。

---

## ガナッシュ ショコラ ヴァニージュ

- 1 ホワイトチョコレートを湯せんにかけて溶かす。
- 2 バニラのビーンズを出し、さやと一緒に生クリーム(42%)に加え沸騰させ、ふたをして5分間蒸らす。
- 3 2を漉しながら1に加え、スティックブレンダーで乳化させる。
- 4 バットに流し入れ、密着ラップをして冷蔵庫で冷やす。

---

## ジュレ パッション

- 1 パッションピューレ、アプリコットピューレをレンジで温め溶かす。
- 2 1の一部にグラニュー糖、水で戻したゼラチンを加え温める。
- 3 2に1を加え混ぜ、型に流し冷凍庫で冷やし固める。
- 4 1.5cm角にカットする。

---

## 組立

- 1 焼いたマカロンにガナッシュを絞る。
- 2 中心にジュレをのせサンドする。



Chef's special recipe

# タルトアグリユム

金井シェフ

**材料** 直径4.4cm×高さ1.5cm タルト型 40個分

## タルト生地

バター 商品ID: 022101 …… 180g  
粉糖 商品ID: 027166 …… 100g  
全卵 …… 52g  
アーモンドパウダー 商品ID: 027100 …… 36g  
薄力粉 (バイオレット) 商品ID: 027364 …… 260g  
塩 商品ID: 020474 …… 0.8g



## クレーム・オ・シトロン小夏

小夏果汁 …… 50g  
レモン果汁 商品ID: 028351 …… 50g  
全卵 …… 100g  
グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 85g  
板ゼラチンシルバー 商品ID: 027592 …… 1.5g  
バター 商品ID: 022101 …… 145g

## メレンゲ小夏

卵白 …… 90g  
グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 45g  
トリモリン 商品ID: 027324 …… 45g  
水あめ 商品ID: 023803 …… 40g  
板ゼラチンシルバー 商品ID: 027592 …… 3.5g  
小夏果汁 …… 10g

## マーマレード小夏

小夏 …… 2玉  
小夏果汁 …… 20g  
レモン果汁 商品ID: 028351 …… 20g  
グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 180g

## 仕上げ

削った小夏の皮 …… 適宜  
グラニュー糖 商品ID: 027014 …… 適宜  
ナパージュヌートル 商品ID: 027562 …… 適宜  
ケーキクラム …… 適宜

## 下準備

- オーブンは 180°C に温めておく。
- タルト生地用のバターはよく冷やしておき、クリーム用のバターは常温に戻して細かく切っておく。
- オーブンシートに直径 4.4cm の印をつけておく。

## 作り方

### タルト生地

- 1 全体をサブラージュして卵でつなげ、ラップで包んで寝かせる。
- 2 1.5mm 厚に伸ばし、直径 7cm の抜型で抜く。タルtring に敷き込み、タルトストーンを乗せてオーブンに入れ空焼きする。

### クレーム・オ・シトロン小夏

- 1 鍋に果汁を入れて温めたら火から下ろし、全卵・グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、炊く。
- 2 炊き上がったら火から下ろし、水で戻したゼラチン・細かくカットしたバターを加えて、スティックブレンダーで乳化させる。

### メレンゲ小夏

- 1 卵白を泡立て、グラニュー糖を少しずつ加えていく。
- 2 水あめ・トリモリンを合わせてレンジで少し温める。(流動性をよくするため) 温めたものをメレンゲに加える。
- 3 水で戻したゼラチンを果汁と合わせて温めて溶かし、メレンゲに加える。丸口金をつけた絞り袋にメレンゲを入れ、シートに直径 4.4cm に絞り、冷凍する。

### マーマレード小夏

- 1 小夏を外皮と果肉に分け、外皮はスライスして 3 回茹でこぼす。すべてを合わせて一晩置く。
- 2 一晩置いたものを火にかけ、ブリックス (糖度) 55°C になるまで炊く。シリコン型にすり込み、冷凍で固める。



Chef's special recipe

# ケーキ テ ヴェール

上霜シェフ

**材料** パウンドケーキ型 5本分

## 生地

**A** 全卵 …… 209g  
トリモリン [商品ID: 027324](#) …… 83g

グラニュー糖 [商品ID: 027014](#) …… 209g

牛乳 …… 93g

**B** 薄力粉 (バイオレット) [商品ID: 027364](#) …… 222g  
ベーキングパウダー [商品ID: 024316](#) …… 4.1g  
抹茶 (舞) [商品ID: 023497](#) …… 12g

溶かしバター [商品ID: 022101](#) …… 139g

レンズ豆 …… 6.6g

## あんずジャム

**C** グラニュー糖 [商品ID: 027014](#) …… 180g  
水あめ [商品ID: 023803](#) …… 90g  
水 …… 50g

アプリコットピューレ [商品ID: 023450](#) …… 500g

グラニュー糖 [商品ID: 027014](#) …… 110g

ペクチンNH [商品ID: 025089](#) …… 12g

バニラビーンズ [商品ID: 025177](#) …… 0.2本

レモン果汁 [商品ID: 028351](#) …… 10g

## シロップ

水 …… 47g

グラニュー糖 [商品ID: 027014](#) …… 31g

抹茶 (舞) [商品ID: 023497](#) …… 1g

アプリコットピューレ [商品ID: 023450](#) …… 30g

## デコレーション

粉糖 [商品ID: 027166](#) …… 100g

水 …… 22.2g

抹茶 (舞) [商品ID: 023497](#) …… 3g

セミドライアプリコット [商品ID: 024340](#) …… 2.5個

## 下準備

- オーブンは170℃に温めておく。
- レンズ豆は煮ておく。
- 粉類はふるっておく。
- バターは溶かして温めておく。

## 作り方

### 生地

- 1 **A**とグラニュー糖を合わせて混ぜる。
- 2 牛乳を加えて混ぜる。
- 3 ふるっておいた粉類 **B**を加えて混ぜ合わせる。
- 4 温かい溶かしバターを加え、混ぜ合わせたらレンズ豆を加える。
- 5 紙を敷いた型に流し、オーブンに入れてダンパーを半空けて20分焼く。様子を見ながらさらに5分程度焼く。

### シロップ

- 1 水・グラニュー糖を鍋に入れて沸かす。
- 2 抹茶を加え、ダマがないようによく混ぜる。ダマが消えたらアプリコットピューレも加えて混ぜる。

### あんずジャム

- 1 **C**を鍋に入れて火にかける。
- 2 40～50℃まで温まったら、グラニュー糖・ペクチンを合わせたものを加える。混ぜたらバニラビーンズも加えて混ぜる。
- 3 118℃まで煮詰まったらレモン果汁を加え、スティックブレンダーで混ぜ合わせる。

### デコレーション

粉糖・水・抹茶を混ぜ合わせてアイシングを作る。