

バジルシフォン 20センチ型 1台分

【材料】 () 内はcottaの商品コード

卵黄	82g	
グラニュー糖 (27014)	45g	
塩 (21814)	1g	
★オリーブオイル	100g	
牛乳	105g	
A {	強力粉 (カメリア・27011)	53g
	薄力粉 (特宝笠・27140)	53g
	ベーキングパウダー (21823)	2.5g
卵白	200g	
グラニュー糖 (27014)	65g	
ブランデー (30030)	8g	

★オリーブオイルの作り方

オリーブオイル……………100g

バジル(葉)……………3枚

ホワイトペッパー……………10粒

前日にバジルの葉・ホワイトペッパーをつけ込み
使用前にホワイトペッパーのみ取り除き、バジルの葉とオリーブオイルをパーミックスにかける。

【作り方】

- 1、ボウルに卵黄とグラニュー糖、塩を入れ、ホイッパーで泡立てる。
- 2、牛乳とオリーブオイルを、それぞれ温める。(約60℃)
- 3、1のボウルにオリーブオイルを少しずつ加えて、混ぜる。さらに牛乳の半量を加える。
- 4、3に予めふるっておいたAを加え、粘りがでるまでホイッパーで混ぜる。
次に残りの牛乳、ブランデーの順に加えてよく混ぜる。
- 5、別のボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を加えて、メレンゲを作る。4に加えて混ぜ合わせる。
- 6、型に流し入れ、予め温めておいたオーブン(170℃)で45分ほど焼く。
焼きあがったら、型ごと逆さまにして冷ます。
- 7、冷めたら、型と生地の上にナイフを差し込み、少しずつひねりながら丁寧に外す。

クラシックバターロールケーキ(和三盆) 30cm×30cm天板1枚分

【材料】 () 内はcottaの商品コード

■ 生地

全卵……………150g
 卵黄……………68g
 グラニュー糖 (27014) …… 64g
 和三盆 (27170) …… 50g
 薄力粉 (スーパーバイオレット・27013) …… 80g

A { 無塩バター (22101) …… 76g
 牛乳…………… 23g
 オレンジゼスト……………0.5g

■ バタークリーム

無塩バター (22101) …… 154g
 有塩バター (22102) …… 40g
 グラニュー糖 (27014) …… 50g
 和三盆 (27170) …… 42g
 水…………… 40g
 卵黄…………… 50g
 バニラビーンズ (20496) …… 2g
 塩(ゲランド・21814)……………0.4g

 クリーム(出来上がり) → 50g 仕上げ用に残しておく

■ 和三盆のポンシュ

和三盆 (27170) …… 17g
 水…………… 26g
 デュロンラム……………2g

作り方

◆生地

- 1、オレンジゼストをボールに入れ、グラニュー糖を少し加えてよくすりませる。
- 2、別のボールに全卵、卵黄、(1)と残りのグラニュー糖を入れて、湯せんで温める。(約40℃ ひと肌)

3、(2)をしっかりと泡立て、予め予めふるっておいた薄力粉を混ぜ合わせる。

(A)(約 70℃)を加えて混ぜ混ぜ、比重を合わせる(比重→34g)

4、ロール紙を2重に敷いた天板に生地を流し入れ、カードで素早く表面をならす。

5、予め180°に温めておいたオーブンで約20分焼く。

◆バタークリーム

1、バターはポマード状に柔らかくしておく。

2、手鍋に水、グラニュー糖、和三盆、バニラビーンズ(サヤ・種)を入れ、煮つめる。(約118℃)

3、卵黄に(2)を入れながら混ぜ、漉してホイッパーで泡立てる

4、バターとパターポンプ(約 30℃)をしっかりと混ぜ合わせる。

◆ポンシュ

鍋に水、和三盆を入れて沸騰させ、氷水で冷やしラム酒を加える。

◆組み立て

1、ハケを使い生地にポンシュを塗る。

2、パレットでバタークリームを生地に塗る。

3、めん棒を使って巻く。

◆仕上げ

巻いた後、仕上げ用のバタークリームをパレットで塗り、綺麗に仕上げる

茶こしで和三盆をたっぷりと振りかける。