


Cake Griottines Orange

ケーキ・グリोटティーヌ・オランジュ


 フレキシパン REF1532プティケーキ型 24個取り 2.5枚分

★ パータ ケイク オランジュ


卵黄	187g
全卵	375g
グラニュー糖	460g
スタボリン(転化糖) 	225g
フランスパン専用粉	457g
アーモンドプードル	75g
ノワゼットプードル	75g
ベーキングパウダー	11g
牛乳	25g
生クリーム35%	25g
ピューレオレンジコンサントレ 	100g
コアントロー54° 	100g
発酵バター	375g
グリोटティーヌ・オ・コアントロー(半割り)	適量



★ シロップ

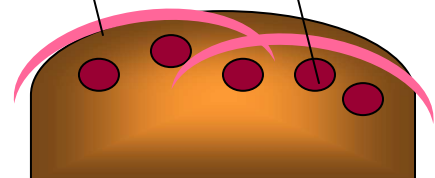
グリोटティーヌ・オ・コアントロー漬け汁 適量 

★ グラス・ア・ロー

グリोटティーヌ・オ・コアントロー漬け汁 適量 
粉糖 適量

グラス・ア・ロー

グリोटティーヌ・オ・コアントロー



★ 作り方

1. 卵黄、全卵、グラニュー糖、スタボリンを合わせ30度に温める。
2. アーモンドプードル、ノワゼットプードルを一緒にふるい加え合わせる。
3. 中力粉、ベーキングパウダーを一緒にふるい加え合わせる。
4. コアントロー、オレンジコンサントレピューレ、牛乳の順に加え混ぜ合わせる。
5. 50度に溶かしたバターを加え合わせる。
6. 型に流し込み、半割りにしたグリोटティーヌ・オ・コアントローを表面に散らす。
7. コンベクションオーブン170度で16分焼成する。
8. 焼き上がりすぐにグリोटティーヌ・オ・コアントローの漬け汁を塗り、型からはずす。
9. ナパーージュを塗り、グラス・ア・ローを絞り乾かす。