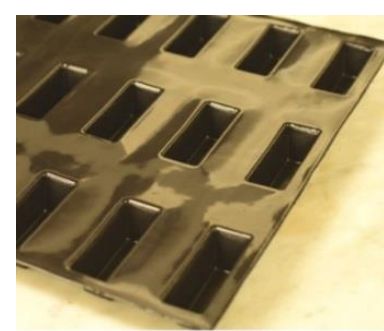


## ケーキ ジャンジョンブル



フレキシパン1532 プティケーキ使用/フレキシパン1枚分

### 1. ケーキ

150g	バター
180g	グラニュー糖
40g	アーモンドプードル
125g	全卵
50g	牛乳
205g	薄力粉
5g	ベーキングパウダー


- ① ポマード状のバターにグラニュー糖、アーモンドプードルを混ぜる。
- ② 全卵、牛乳を加えふるった粉類を混ぜる。
- ③ 冷蔵庫で4時間以上冷やす。

### 2. シロップ

150g	ポーム30° シロップ
100g	水
50g	 コアントロー54°

- ① 材料を合わせる。

### 3. パート ド フリュイ

365g	 冷凍スペシャリテ オ ジャンジョンブル
33g	グラニュー糖
9g	ペクチンジョンヌ
150g	グラニュー糖
67g	水あめ
16g	レモン果汁

- ① グラニュー糖33gとペクチンを混ぜ合わせる。
- ② ピューレに①を加え火にかける
- ③ グラニュー糖を加え溶けたら水あめを加える。
- ④ BRIX 75まで煮詰め火を止めてレモン果汁を混ぜる。
- ⑤ 200mm×200mm×10mmのカードルに流し冷ます。
- ⑥ 固まってから15mm×55mmにカットする。

### 4. 組み立て

- ① 冷蔵庫から出したケーキ生地をピーターで回す。
- ② フレキシパンに12gずつ絞りパートドリュイをのせる。
- ③ 上から生地を20gしぼり、溶かしバターで真ん中にラインを入れる。
- ④ コンベクションオープン150°Cで約25分焼成
- ⑤ 焼成後型からはずし底面以外にシロップをうつ。
- ⑥ お好みでデコレーションする。