

パウンドケーキ 《 スノーパール 》

Gateau de voyage

Perle des neiges



<180 mmの型 3台分>

By Jean-Jacques BORNE



■パン・ド・ジェーヌ

- 480 g マジパン 60%
- 50 g 小麦粉
- 400 g マンゴ キューブ (キャラメルシロップでソテーしたもの)
- 480 g 全卵
- 6 g ベーキングパウダー
- 50 g 米粉
- 169 g バター

作り方:

少しずつマジパンと卵を混ぜ合わせる。ベーキングパウダーと一緒にふるった米粉と小麦粉を加え、冷ました溶かしバターを加える。型に入れ、カラメリゼしたマンゴキューブを乗せる。180℃で35分焼成して、オープンから出した時にシロップとパッションフルーツピューレを半々で混ぜたものをかける。

■マンダリン・カフェ・バニラのパール

- 200 g シコリ 無糖マンダリンピューレ
- 15 g コーヒー豆
- 25 g 砂糖
- 1 本 バニラストティック
- 50 g 水あめ
- 7 g ペクチンNH

作り方:

マンダリンピューレ、砂糖を温め、軽くローストしたコーヒー豆とバニラストティックを15分間浸漬しておく。シノワで濾す。ペクチンをばらばらと入れ、2分間沸騰させる。直径58mmの半球の型に流し、冷凍する。

■グラサージュ・ブラン

- 290 g 砂糖
- 20 g ゼラチンパウダー +100 g 水
- 2 g 白の色粉
- 130 g 水
- 200 g 練乳
- 320 g 水あめ
- 300 g ホワイトチョコレート

作り方:

砂糖、水、水あめを沸騰させる。そこにゼラチン、ホワイトチョコレートを入れ、溶けたら、練乳を入れる。色粉を入れてパーミックスをかけ、シノワで濾す。パンドジェーヌのグラサージュに使う。

www.imbert.co.jp



imbertjapanで検索

アンベール・ジャパン株式会社

106-0031 東京都港区西麻布2-12-2-2F

Tel: 03-5766-7888 Fax: 03-5766-7889