

# 洋菓子 LIVE seminar



シェラトン都ホテル大阪 赤崎哲朗 Chef

## ～ドライフルーツの漬込み方とその応用～

意外と知らない漬込み方法をレクチャーして頂き  
更にその活用方法について探究して頂きます。

### テリーヌオフリユイ

	(g)
クリームチーズ	300
冷水	40
粉ゼラチン	10
クルミ	100
ヨーグルト	100
はちみつ	32
レモン汁	21
ドライフルーツ	180
酒	21

ベリーミックス + マラスキーノ  
トロピカルミックス + ホワイトラム  
ミックスフルーツ + 白ワイン

### ソーダブレッド

15mm厚 上火 180 火力 5 下火 170 火力 3 22分前後

	ベース (g)	ミックス (g)	ベリー (g)	トロピカル (g)
薄力粉	400	175	200	175
全粒粉	-	25	-	-
フランス粉	-	-	-	25
グラニュー糖	41	21	42	42
ヴェルジョワーズ	41	21	-	-
塩	6.9	3.45	3.45	3.45
ベーキングパウダー	13.5	6.8	6.8	6.8
生クリーム	274	31	31	31
牛乳	54	-	-	-
ヨーグルト		133	133	133
トロピカルミックス	1日前に 漬けこむ	-	-	70
ベリーミックス		-	60	-
ミックスフルーツ		60	-	-

# 洋菓子 LIVE seminar



パティスリーカルチェラタン 富田大介 Chef

## ～新商品「つぶっとレモンペースト」を 使用したペースト用途提案～

菓子に使用した場合、加熱条件やレモン感を  
上手にアップさせる方法を探究して頂きます。

レモンクッキー 10g/個 70個分 コンベクションオーブン 150℃ 20分

	(g)		(g)
バター	150	レモン皮	30
粉糖	160	クエン酸	3
塩	1.5	水	3
卵白	110	つぶっとレモンペースト	2g/個
バニラペースト	1.2		
アーモンドプードル	150		
薄力粉	150		
ベーキングパウダー	1.5		

レモンの焼き菓子 30g/個 25個分 デッキオーブン 160℃ 35分

■生地	(g)	■グラス	(g)
バター	170	シロップ(30°Be)	100
グラニュー糖 A	130	粉糖	250
全卵	30	つぶっとレモンペースト	30
卵黄	50		
薄力粉	150		
ベーキングパウダー	2		
アーモンドプードル	40		
卵白	100		
グラニュー糖 B	40		
コーンスターチ	20		
レモン皮	1		
つぶっとレモンペースト	120		
レモンオイルエキストラ	1.7		

# 洋菓子 LIVE seminar



パティスリーサブールオンドゥスール 森山康 Chef

## ～ナッツを使ってトッピングにアレンジ～

氷菓や比較的水分量のあるものに使用した場合  
食感として残すということを探究して頂きます。

### マカロンパルフェ

140℃ 10分⇒3分（ダンパー開）

■パルフェシトロン	(g)	■マカロン	(g)
冷凍卵黄	50	グラニュー糖	300
グラニュー糖	68	水	84
水	25	卵白	124
生クリーム 36%	200	乾燥卵白	6
リモンチェロ	25	グラニュー糖	37
つぶっとレモンペースト	50	アーモンドプードル	337
マカデミアキャラメリゼ★	100	純粉糖	337
レモン汁	25	卵白	124
		色粉	1

### ムースショコラグラッセ

■ムース グラッセ オ ショコラ (g)		■グラサージュ	(g)
冷凍卵黄	120	ショコラノワール	250
グラニュー糖	60	パータグラッセブリュンヌ	625
ショコラノワール	100	サラダ油	93
牛乳	120	アーモンドキャンディングフライ	225
生クリーム 36%	400		
アーモンドプラリネマッセ	50		
アーモンドキャラメリゼ★	300		

#### ★キャラメリゼ

	(g)
ナッツ	500
グラニュー糖	165
水	54
カカオバターコーティング	
総量の10%のカカオバター	

- ①ナッツを軽くローストしておく。（この後のキャラメリゼでも火が入るため）
- ②鍋にグラニュー糖と水でシロップを沸かし、118℃まで煮詰める。
- ③火を止めナッツを加え、火を止めたまま糖化するまで混ぜ続ける。
- ④糖化したら火を点け、糖がキャラメル化するまで混ぜ続ける。
- ⑤天板にあけ、ほぐしながら冷ます。（くっつかなければOK）
- ⑥カカオバターをテンパリングする。
- ⑦ボールにキャラメリゼしたナッツを入れ、少しずつテンパリングしたカカオバターを入れ、固まるまで混ぜ続ける。
- ⑧⑦を繰り返し、10%の量まで入れたら完成。