



ケーキアロランジュ *Cake à l'orange*

■ 配合と作り方(ポンポネット型 23個)

— アパレイユ —

| | | |
|-----------------------|----------------|---|
| オレンジ皮 | 0.25 個 | } |
| LEMKE オレンジマジパン | 75 g | |
| アーモンドプードル(マルコナ) | 56.3 g | |
| ゲランドの塩 | 0.9 g | |
| 卵黄 | 36 g | |
| 卵白 | 20 g | |
| 卵白 | 114 g | } |
| グラニュー糖 | 54 g | |
| 乾燥卵白 | 4 g | |
| コーンスターチ | 2.1 g | |
| バター | 85.5 g | } |
| 薄力粉 | 24.6 g | |
| BP | 2.4 g | |
| | 474.8 g | |
| LEMKE オレンジマジパン | 1個当たり6g | |
| チェリーの洋酒付け | 1個当たり1/2個を2個 | |
| ヘーゼルナッツスライス | 適量 | |

- 1** オレンジマジパンに卵黄、卵白を加え、ダマのないように合わせる。
- 2** **1**にアーモンドプードル、オレンジの皮、ゲランドの塩を加える。
- 3** 卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを立てる。メレンゲが立ったら、コーンスターチを加える。
- 4** **2**に**3**を一部加え、粉類を加える。残りのメレンゲを加える。
- 5** **4**に溶かしバターを加える。
- 6** ポンポネット型に生地を絞り、オレンジマジパン6g入れ、生地を上にも絞る。
- 7** チェリーの洋酒付け、ヘーゼルナッツスライスをのせる。
- 8** 165℃ 15分～焼成

2019.5

L'ATELIER HIRO WAKISAKA
脇坂 紘行 シェフ

大学卒業後、ムッシュマキノ、なかたに亭、キャリエールヒドワで経験を重ね、
2009年4月にモンサンクレール入社。同年12月よりスーシェフを務める。
2018年8月2日に「L'ATELIER HIRO WAKISAKA」を開業。

LHW
L'ATELIER HIRO WAKISAKA
pâtisserie chocolaterie

