

レイヤールビーケーキ

ピスタチオと赤い果実

西園シェフレシピ

フランス修行を経て、ヒルトン大阪・御影高杉などで勤務後、製菓学校講師やアパレルブランドとのコラボスイーツ発表を経験し、2014年に自身のお店「Seiichiro, NISHIZONO」をオープン。現在アジアに展開中。



～原料～ 60cm×40cm 高さ5cm 1台分

①ピスタチオジェノワーズ

全卵	1280g
卵黄	220g
グラニュー糖	840g
薄力粉	376g
アーモンドパウダー	372g
ピスタチオペースト	150g
オリーブオイル	150g

③赤いフルーツのソース

シコリー フリュイールージュピュール	1000g
レモンジュース(100%のもの)	50g
林原 ハローデックス	36g
ペクチン(アイコクLM-SN-325)	26g
グラニュー糖	260g

⑤グレース

カレボールビーチョコレート RB1	600g
ココアバター	400g
ピスタチオ(ローストして刻んだもの)	120g

※ルビーチョコレートの色を保つ為に、色素を添加されることをオススメ致します。

②キルシュ・シロップ

グラニュー糖	150g
水	150g
キルシュ(リキュール)	200g

④ピスタチオバタークリーム

水	280g
ジュペ・ヴァニラ	3g
グラニュー糖	310g
凍結卵黄(20%加糖)	310g
コールドマン 発酵バター	900g
ピスタチオペースト	186g
キルシュ(リキュール)	40g



J.MAEDA
& CO., LTD.

～作り方～

1.ピスタチオジェノワーズ

- ①全卵、卵黄、グラニュー糖を合わせて、約40℃に温めてから泡立てる。
- ②薄力粉とアーモンドパウダーを合わせて篩い、①に加えて軽めに合わせる。
- ③ピスタチオペーストとオリーブオイルを合わせて加熱し、60℃程度に温まったら②に加え混ぜる。
- ④フレンチサイズの鉄板4枚に分割し、平らに均して焼成する。（1枚あたり約840g）
* 焼成条件180℃、12分（コンベクションオープン使用）

2.キルシュシロップ

- ⑤グラニュー糖と水を合わせて沸かし、キルシュを加える。
霧吹きに移しておく。

3.赤いフルーツのソース

- ⑥ピューレ、レモンジュース、ハローデックスを鍋に合わせる。
- ⑦粉末混合した、ペクチンとグラニュー糖を加えて、よく混ぜ、沸騰させる。
粗熱を取り、少し濃度をつける。
- ⑧ 焼きあがった④の生地の3枚の焼き目の方に320gずつ塗り広げ、急速冷凍しておく。残りの約330gは、とっておく。（後ほど使用）

4.ピスタチオバタークリーム

- ⑨ 水、ジュベ、グラニュー糖の半量を鍋で沸かす。
- ⑩同時に、残りのグラニュー糖と卵黄をブランシールしておく。
- ⑪ ⑨と⑩でアングレーズを炊き、20℃まで冷ましておく。
- ⑫約23℃の発酵バターと、ピスタチオペーストを合わせてミキサーでホイップしておく。
- ⑬ ⑪のアングレーズを3回に分けて⑫に加える。最後に、常温に戻したキルシュも加える。

モンタージュ

- ⑭ソースをぬっていない生地の表面にキルシュシロップをスプレーしてその上に、⑬のクリームを約650g塗り広げる。
- ⑮ ⑧のソースを塗って冷凍しておいた生地のソースの面を下向きに⑭に重ね、平らなもので軽くプレスする。表面にキルシュシロップをスプレーして、さらに約650gクリーム塗り広げる。
- ⑯ ⑮と同様の作業を行い、4枚目の生地を重ねたら、残りのキルシュシロップを全てスプレーし、残しておいたソースを表面に塗り広げる。
冷蔵庫で2～3時間置く。
- ⑰バタークリームが固まったら、任意の大きさに切り分け冷凍しておく。

5.グレーズ

- ⑱ルビーチョコレートとココアバターを耐熱ボウルに入れ、電子レンジで溶かし混ぜる。
ピスタチオも加え混ぜる。
- ⑲40℃程度に調温して、冷凍しておいた⑰をコーティングする。