

ガトーオランジュ

脇坂シェフレシピ

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・
キャリアールヒデトワで経験を重ね、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
「L'ATELIER HIRO WAKISAKA」を開業。



～原料～

パンドジェンヌオランジュ

オレンジマジパン	400g
トリモリン	20g
グランマニエ	13.3g
グラニュー糖	60g
全卵	93g
卵黄	200g
薄力粉	33.3g
コーンスターチ	33.3g
バター	86g
牛乳	43g
オレンジ皮	0.3個

ガナッシュ

18.5×8cm 1台分

カレボーGIA	80g
35%生	40g
コアントロー54°	1.2g
トリモリン	6g

カバーリングショコラ

カレボーアリバ	112g
パータグラッセミルク	38g
太白胡麻油	16g
ピエモンテヘーゼルナッツあら刻み	25g

～作り方～

パンドジェンヌオランジュ

- ①オレンジマジパン、トリモリン、グランマニエ、グラニュー糖をミキサーで回す。
- ②全卵、卵黄を①に加えリュバン状にたてる。
- ③②に薄力粉、コーンスターチを加え混ぜる。
- ④バター、牛乳を熱く溶かしたものを加える。
- ⑤鉄板にのばし、焼成。180°C10分。

ガナッシュ

- ①ガナッシュは通常製法で仕込む。

カバーリングショコラ

- ①パンドジェンヌオランジュにアプリコットプレザーブ（既製品）を薄く塗り、パンドジェンヌオランジュを重ねる。
- ②①にガナッシュを塗り、パンドジェンヌオランジュを重ねる。もう一回繰り返す、ガナッシュを塗る。冷やし固める。