

(一社)日本洋菓子協会連合会
公認技術指導委員による

参加者限定特典
レシピカード

オンライン 洋菓子講習会 第2回

ガブリエル



講師



ケイク オ フリュイ



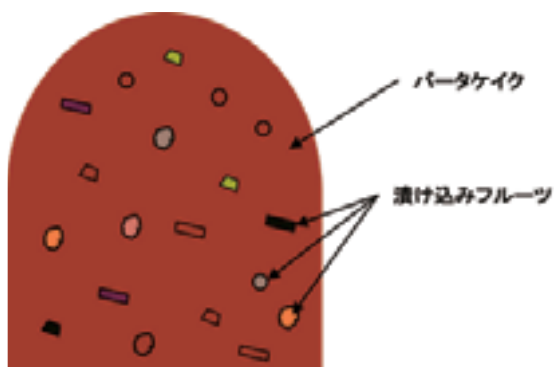
講師：和泉光一（アステリスク）
日時：2021年2月3日 20:00開始

～実演洋菓子～
ケイク オ フリュイ
ガブリエル





作り方



断面図

漬け込み
フルーツ

素 材

1.4g	キャトルエビス
1.4g	粉末シナモン
37 g	グラニュー糖
74 g	セミドライアプリコット
37 g	セミドライ桃
37 g	セミドライ洋なし
18 g	セミドライプルーン
74 g	ドライイチジク
74 g	ドライレーズン
15 g	アーモンド(皮むき.ホール.空焼き)
15 g	くるみ
37 g	キルシュ

製 法

1. すべての材料を混ぜあわせ、漬け込む。



パートケーキ

素 材

306 g	全 卵
306 g	グラニュー糖
306 g	中力粉
9g	B. P.
306 g	溶かしバター
420 g	漬け込みフルーツ

製 法

- 1、ボウルにほぐした全卵とグラニュー糖を入れて擦り合わせ、湯煎にかけて32℃に温める。
- 2、①に合わせてふるっておいた中力粉とB.P.を加えて混ぜ合わせる。
- 3、②に40℃に調温した溶かしバターを加えて混ぜ合わせる。
- 4、③に漬け込みフルーツを加えて混ぜ合わせ、ケーキ型に320 g ずつ流し入れて170℃のコンベクションオーブンで35分焼成する。

シロ

素 材

190 g	グラニュー糖
190 g	水
130 g	キルシュ

製 法

- 1、手鍋にグラニュー糖と水を入れて火にかけ、シロップを作る。
- 2、①の粗熱が取れたらキルシュを加えて混ぜ合わせる。

仕 上 げ

- 1、焼成したケーキをシロにたっぷりとかぐらせる。
- 2、1の表面にアプリコット・ジャム（分量外）を塗り、セミドライフルーツ（分量外）を飾って仕上げる。

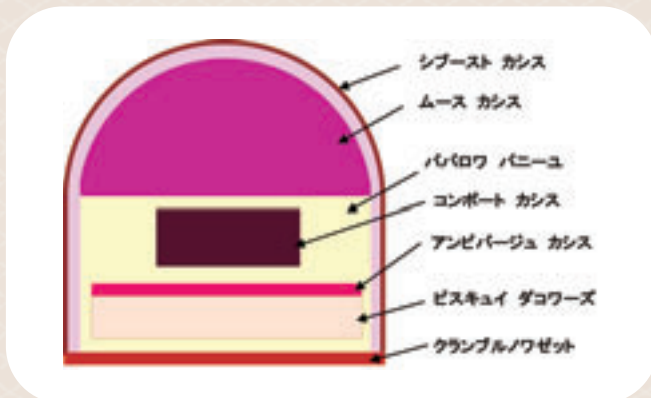


できあがり





作り方



断面図

ビスキュイ
ダコワーズ

製法

- 1、ミキサーボウルに卵白、グラニュー糖、乾燥卵白を入れ、中高速で9分立て程度のメレンゲを作る。
- 2、①にすりおろしたレモン表皮を加えて混ぜ合わせる。
- 3、②に合わせてふるっておいた粉末アーモンド、粉砂糖、薄力粉を加え、ツヤが出るまで混ぜ合わせる。
- 4、カードルを置いたテンパンに③を流し入れ、表面に粉砂糖（分量外）を2回振りかけて170℃のオーブンで20分程度焼成する。
- 5、④を直径6cmの抜型で抜く。

素材

533g	卵 白
160g	グラニュー糖
5g	乾燥卵白
1.3 個分	レモン表皮
400g	粉末アーモンド
200g	粉砂糖
80g	薄力粉

クランブルノワ ゼット

素 材

200g	バター
200g	粉砂糖
200g	粉末アーモンド
200g	薄力粉

製 法

- 1、全ての材料をフードプロセッサーにかけて混ぜ合わせ、ひとまとまりにして冷蔵庫で一晩休ませる。
- 2、①を2mm厚に伸ばし、冷凍庫で固める。
- 3、②を直径6cmの抜型で抜き、150℃のオーブンで20分焼成する。

コンポート カシス

素 材

42g	カシス（冷凍、ホール）
42g	カシス・ピューレ
18g	グラニュー糖A
15g	水あめ
4g	レモン果汁
13g	グラニュー糖B
1g	ペクチン(LM)

製 法

- 1、手鍋にカシス、カシス・ピューレ、グラニュー糖A、水あめ、レモン果汁を入れて火にかけ、50℃になるまで加熱する。
- 2、①にあらかじめ合わせておいたグラニュー糖Bとペクチンを加え、混ぜながら加熱する。
- 3、②が沸騰したら弱火にし、さらに2分間加熱して煮詰める。



ムース カシス

製 法

素 材

42 g	カシス・ピューレA
1/4 本分	ヴァニラ・ビーンズ
20 g	卵 黄
10 g	グラニュー糖A
3 g	板ゼラチン
28 g	カシス・ピューレB
20 g	カシス・リキュール
17 g	卵 白
6 g	グラニュー糖B
28 g	グラニュー糖C
8 g	水
75 g	クレーム・フエッテ(35%、9分立て)

- 1、手鍋にカシス・ピューレAとヴァニラ・ビーンズを入れて火にかける。
- 2、ボウルにほぐした卵黄とグラニュー糖Aを入れて擦り合わせる。
- 3、①が沸騰したら火から下ろし、②に加えて手早く混ぜ合わせる。
- 4、③を手鍋に戻し入れ、再び火をかけながらクレーム・アングレーズのように上げる。
- 5、④を火から下ろし、あらかじめ水でふやかしておいた板ゼラチンを加えて混ぜ合わせる。
- 6、⑤にカシス・ピューレBとカシス・リキュールを加えて混ぜ合わせる。
- 7、ミキサーボウルに卵白とグラニュー糖Bを入れて泡立てる。
- 8、手鍋にグラニュー糖Cと水を入れて火にかけ、シロップを作る。
- 9、⑦に⑧を少しずつ加えながら泡立て、イタリアン・メレンゲを作る。
- 10、⑤に⑨とクレーム・フエッテを加えて混ぜ合わせる。



ババロワ バニユ

製 法

素 材

211 g	牛 乳
1 本分	ヴァニラ・ビーンズ
70 g	卵 黄
70 g	グラニュー糖
5 g	板ゼラチン
20 g	キルシュ
188 g	クレーム・フエッテ(35%、9分立て)

- 1、手鍋に牛乳とヴァニラ・ビーンズを入れて火にかける。
- 2、ボウルにほぐした卵黄とグラニュー糖を入れて擦り合わせる。
- 3、①が沸騰したら火から下ろし、②に加えて手早く混ぜ合わせる。
- 4、③を手鍋に戻し入れ、再び火にかけてクレーム・アングレーズを煮上げる。
- 5、④にあらかじめ水でふやかしておいた板ゼラチンを加えて混ぜ合わせる。
- 6、⑤の粗熱が取れたらキルシュを加え、混ぜ合わせる。
- 7、⑥にクレーム・フエッテを加えて混ぜ合わせる。

アンビバージュ カシス

製 法

- 1、手鍋に水とグラニュー糖を入れて火にかけ、シロップを作る。
- 2、①を火から下ろし、カシス・ピューレとカシス・リキュールを加えて混ぜ合わせる。
- 3、焼成したビスキュイ ダコワーズ シトロンの表面に②を刷毛で塗る。

素 材

30 g	水
30 g	グラニュー糖
50 g	カシス・ピューレ
10 g	カシス・リキュール

シブースト カシス

製 法

- 1、手鍋にカシス・ピューレ、グラニュー糖A、コーンスターチを入れて火にかけ、混ぜながら加熱して煮上げる。
- 2、①にあらかじめ水でふやかしておいた板ゼラチンを加えて混ぜ合わせる。
- 3、②にカシス・リキュールを加えて混ぜ合わせる。
- 4、別の手鍋にグラニュー糖Bと水を入れて火にかけ、シロップを作る。
- 5、ミキサーボウルに卵白を入れ、④を少しずつ加えながら泡立ててイタリアン・メレンゲを作る。
- 6、③に⑤を加えて混ぜ合わせる。

素 材

49 g	カシス・ピューレ
9 g	グラニュー糖A
3 g	コーンスターチ
3 g	板ゼラチン
10 g	カシス・リキュール
49 g	グラニュー糖B
15 g	水
49 g	卵 白

組 み た て

飾り. 飾り用粉砂糖

- 1、ドーム型の1/2の高さまでムース カシスを流し入れ、冷凍庫で固める。
- 2、1の上にババロワ バニークを流し入れ、その上にコンポート カシスを少量絞り入れる。
- 3、2の上にビスキュイ ダコワーズ シトロンをアンビバージュ カシスを塗った面を下にして置き、その上にババロワ バニークを少量絞る。
- 4、3の上にクランブルノワゼットを置いて冷凍庫で固める。
- 5、4を型から外して表面にシブースト カシスを塗り、バーナーで焼き目を付けて粉砂糖を振りかけて仕上げる。



できあがり

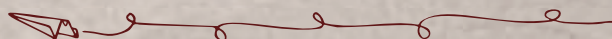


Thank
you 

お申込み・ご参加ありがとうございました
またのお越しをお待ちしております

(一社)日本洋菓子協会連合会

<https://gateaux.or.jp/>



オンライン洋菓子講習会の日程とお申込み

<https://match-ing.jp/y/>



スマホ・PC・タブレットからでも簡単にお申込みいただけます



(一社)日本洋菓子協会連合会

公認技術指導委員による



オンライン
洋菓子講習会