



cake au caramel

ケーキ・オ・キャラメル

キャトルカールの生地にキャラメルを練りこんだもの。
最後にナッツとキャラメルをトッピングする。

* 記載しております分量は6.5×16×6cm型 一台分です。

* まず、練りこみ用のキャラメルを炊く。

A. キャラメル

水あめ	:	5.5g
グラニュー糖	:	17g
生クリーム38%	:	22g

作り方

1. 水あめとグラニュー糖を鍋にいれキャラメルを作る。
 2. しっかり焦がしたら温めた生クリームを加える。
 3. 鍋の粗熱をとるために、出来上がりをすぐにボールにうつし、ラップして冷ましておく。
- ※すぐ次のケーキ生地を仕込む場合、生地温度程度に充分冷ますこと！



水飴とグラニュー糖をしっかり焦がしてキャラメルに。隣には温めた生クリームが。

生クリームにバニラを入れる場合は、キャラメルをボールに移すときに漉します。(今回のレシピはバニラなしです)



コツ

- ・砂糖と水あめを入れた鍋は最初強火で鍋全体を温め、少し砂糖が溶けてきたら若干火を弱めること。
- ・砂糖が溶けるまで、鍋を回しながら火を入れる。全体が溶けるまではホイッパーなどで混ぜないこと。
- ・全体が溶けたらホイッパーで混ぜながら、様子を見る。大きな泡がとれ煙があがったら直ぐに、温めた生クリームを注ぐ、さらにホイッパーでかき混ぜる。
- ・少し火を入れたら、それ以上火を入れないように、ボールに一気に開けること。

B. ケーク・オ・キャラメル

バター(明治の無塩発酵)	: 66g
グラニュー糖	: 66g
全卵	: 66g
小麦粉(ヴァイオレット)	: 60g
ベーキングパウダー(BP)	: 2g

作り方

1. ボールにバターを入れポマード状にしておく。
 2. 砂糖を数回に分けて入れ、よくホイッパーですり混ぜる。空気を抱き込むよりも擦り混ぜること。少し白くなるまで、混ぜる。
 3. しっかりと立って来たら、全卵を少しずつ入れる。よく確認しながら分離しないように混ぜていく。もし、途中で分離したら粉の1/3程度を混ぜ、さらに卵を加えていく。
- ※卵の配合が多く分離しやすいので注意してください。



ポマード状にしたバターに砂糖を、白くなるまですり混ぜていく。

しっかりと立ったら、全卵を少しずつ加えていきます。卵の分量が多いので分離しないように注意しましょう。



4. 全体が混ざったら、Aで仕込んだキャラメルを混ぜる。まず、キャラメルのボールに この生地を少量入れてよく混ぜる。(このとき、キャラメルは十分に冷ましておくこと、できれば、生地温度と同じぐらいがよい。) 混ざったら、これをもとの生地ボールへ移し、全体をあわせる。
5. 次にふるった粉を一度にいれ、ゴムベラでしっかりとあわせていく。ボールの周りについた粉もしっかりと混ぜること、この時、練らずにゴムベラで切るように混ぜること。表面がつるんとしてきたら、型に流し入れる。



まず、キャラメルの中にボールの生地を少量入れてから混ぜます。この時、キャラメルを生地温度程度に、充分冷ましておくことを忘れずに。

表面がつるんとしてきたら、口金なしの絞り袋で型に絞り出していきます。



6. 型へ流したら、型の長い方の両サイドをゴムベラでならし、センターにバターをコルネで少量絞り筋を入れる。これは、焼き上がりで上の生地がしっかりと割れるようにするため。
7. 170℃で、40分。ときどき様子を見ながら焼成。通常のケーキより焼き色が少し濃くなります。



焼成後、生地がしっかり割れるように、コルネでセンターにバターを絞り出します。

* 焼いている間に、飾りつけのキャラメルの準備をします。

C. アパレイユ・キャラメル

砂糖	: 60g
水あめ	: 6g
生クリーム38%	: 48g
バニラ	: 1cm
蜂蜜	: 7g
アーモンドホール	: 10g
クルミ 1/4カット	: 10g
ヘーゼルナッツ半分 割り	: 10g

※ナッツは飾りつけ用のため、ある程度の大きさは必要です。

Aと同様の仕込み手順でキャラメルを炊く。ボールの中にナッツ類を入れ、上からキャラメルを流す。冷めるまで置いておく。
後で飾りつけの時、楽な方法は、ボールの上に網を置き、そこへナッツを入れておき、その上からキャラメルを流す。どちらの方法でもOKです。



ボールの上に乗せた網にナッツを置き、上からキャラメルを流しかけていきます。

D. 仕上げ

B. のケーキは焼きあがったら、型からはずし冷ましておく。トップに、まずC. のナッツにかけた残りのキャラメルをおおざっぱな感じで、スプーンなどでたらたらかけます。
その上に、キャラメルを接着剤がわりに、ナッツを貼り付けていきます。



トップにキャラメルをたらし、その上にキャラメルゼしたナッツを飾ります。
キャラメルが接着剤の役目も。

