



Caramel salé

キャラメル サレ

※600mm × 400 mm 1台分

生地(ビスキュイ キャラメル サレ) ※ 600mm×400mm 3枚分

アーモンドパウダー	:	900g
粉糖	:	900g
全卵	:	900g
卵白	:	270g
グラニュー糖	:	180g
コーンスターチ	:	195g
バター	:	675g
グラニュー糖(キャラメル用)	:	300g
水	:	90g
塩	:	30g

作り方

(準備)バターは約8mmほどの厚さにスライスしておきます

1. まず、キャラメルバターを作ります。手鍋にグラニュー糖を入れて焦がし、色づいてきたら水を加えキャラメルを作ります。ポイントはキャラメルの見極め。茶色く色が付き、一度細かく立った泡が落ち着くまで火にかけ続けます。普通のキャラメルよりも、かなり濃い色になりますが、この力強い味が全体のアクセントになるのでしっかり入れましょう。



もう少し濃い色まで焦がします

2. 火から降ろしたら、塩とバターを一度に加え、木べらで全体が馴染むように混ぜ合わせます。(できたキャラメルバターは後ほど生地に加えます)



3. ミキサーボウルに、アーモンドパウダー、粉糖を入れて、全体が馴染むように軽く混ぜます。

4. 全卵を少しずつ加え、きめ細かくしっかりと泡立てます。



5. ミキサーボウルに卵白を入れ、砂糖を加えて、しっかりとしたメレンゲを作ります。

6. 生地を合わせます。4のボウルに5のメレンゲを入れ、ゴムベラで合わせます。



7. ムラなく混ぜたら、生地ひとつくいを2のキャラメルバターの手鍋に加えて、しっかりと混ぜ合わせます。(キャラメルバターは熱々の状態でOK)



8. 7の生地を6のボウルに戻し入れ、全体がしっかりと馴染むまでゴムベラで合わせます。



9. 天板(600mm×400mm)にオーブンペーパーを敷き、生地を流し入れます。

10. パレットナイフで生地をならします。まず4辺を整えてから、残りのデコボコ部分をならすようにするのがポイント。これを3枚分作ります。



11. オーブンで焼成します。230℃で15分が目安です。

12. 生地が焼けたら、型から外し、網に乗せて冷ましておきます。



ムースリーヌ プラリネ

バター	: 300g
プラリネ ノワゼット	: 300g
クレーム パティシエール (※配合は下記参照)	: 450g

作り方

(準備)

- ・バターは約8mmほどの厚さにスライスし、室温に戻しておきます
- ・ボウルにビーター用の羽をセットしておきます
- ・クレームパティシエール(※配合は別途記載)を作り、常温に冷ましておきます

1. ミキサーボウルにクレームパティシエールを入れ、なめらかな状態にします。
2. 固まりのない状態にしたバターを加え、軽く混ぜ合わせます。
3. プラリネノワゼットを加え、全体が均一になるまで混ぜ合わせます。



※ クレーム パティシエール ※ 全量のうち450gを使用

牛乳	: 300g
バニラ	: 1/3本
卵黄	: 72g
グラニュー糖	: 84g
プードル クレーム	: 36g
バター	: 30g

ガナッシュ

牛乳	: 285g
生クリーム(40%)	: 85g
KAOKA 70%	: 535g
バター	: 135g

作り方

(準備)

- ・チョコレートは溶けやすいように刻んでおきます
- ・バターは約8mmほどの厚さにスライスしておきます

1. 手鍋に牛乳と生クリームを入れて火にかけます。
2. 沸騰したら、刻んだチョコレートを入れたボウルに注ぎ入れます。
3. ゴムベラで全体を混ぜ合わせます。ボウルの周りを払うようなイメージで。この時点ではムラがあってもOKです。
4. バーミックスで全体を整えます。しばらくするとチョコレートと水分が乳化して、驚くほどなめらかでツヤのある状態に。乳化の状態を見極めることがポイントです。



最初は分離していますが、慌てないこと。右が乳化した状態です

組み立て

1. 天板にオーブンペーパーを敷き、生地を1枚乗せます。
2. ガナッシュを生地の中央に全量流し、全体に行き渡ったら、パレットナイフを上下に動かし、均一に整えます。



3. 2の上に生地を1枚重ね、網で軽く全体を抑えます。



4. ムースリーヌ プラリネを生地の中央に全量流し、全体に行き渡ったら、パレットナイフを上下に動かし、均一に整えます。



5. 2の上に生地を1枚重ねます。この面が一番上にくるので、美しく見えるよう焼面を下にすること。

6. 一度生地やケーキを締めるため、冷凍します。

仕上げ

1. 好みの大きさにカットします。

2. 上面にたっぷりのグラニュー糖をふり、焼きごてでキャラメリゼします。かなりしっかりと焦がすこと。側面に流れたキャラメルも美味しそうな見た目のポイントになります。



3. アプリコットジャム(分量外)をハケで塗り、つややかに仕上げます。



4. ヘーゼルナッツを飾ります。