

Xmas キャラメルケーキ

～スクエアミニケーキ 4台本分～



<<ビスキュイジョンド>>

- アーモンドプードル 140g
- パウダーシュガー 140g
- 全卵 (M) 5ヶ
- 薄力粉 40g
- 卵白 280g
- グラニュー糖 80g
- 無塩バター 30g
- 牛乳 80g
- ピーカンナッツ 80g

<<キャラメルクリーム>>

- 純乳脂ホイップ 400g
- 植物性ホイップ 200g
- キャラメルシロップ 200g

<<ショコラロイヤルティーヌ>>

- スペリオールフォンセ (クーベルチュール スweetチョコレート) 40g
- スペリオールラクテ (クーベルチュール ミルクチョコレート) 20g
- ロイヤルティーヌ 80g

<<サント用>>

洋梨 (缶詰) 適量
(バナナでも可)

<<ビスキュイジョンドを作る>>

アーモンドプードルとパウダーシュガーと薄力粉をふるい全卵と合わせ泡立てる。

卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。

を に合わせる。

湯煎した無塩バターと牛乳を に合わせる。



鉄板 2枚に流し、ピーカンナッツを散らす。

180度の焼成温度で約15分焼く。

<<ショコラティーヌを作る>>

フォンセ (クーベルチュール スweetチョコレート) とラクテ (クーベルチュール ミルクチョコレート) を湯煎で溶かす。

にロイヤルティーヌを合わせる。



<<仕上げる>>

生クリームとキャラメルシロップを合わせて泡立てる。

焼いた生地 1枚に を絞り、スライスした洋梨とショコラティーヌをのせ、さらにその上に のクリームを絞る。



もう1枚の生地を乗せ、4等分に切り分け、上と周りにクリームを塗る。

ケーキの上をクリームと飾りでデコレーションする。