

CHANTILLY KITO YUZU

シャンティ木頭柚子



スポンジ生地
サンドクリーム
クーリ木頭柚子
木頭柚子クリーム
サンドクリーム
柚子ペースト
スポンジ生地

木頭柚子クリーム 14cm 2台分 1台150g

- | | |
|-----------------|---------------------------------------|
| 木頭ゆずピューレ …… 60g | ① 全卵、木頭ゆずピューレ、トレハロース、グラニュー糖を合わせて炊く。 |
| トレハロース …… 80g | ② 吹き上がり後に、バター、ジュレデセールを加えハンドブレンダーをかける。 |
| グラニュー糖 …… 26g | ③ 温かいうちにセルクルに流し急速冷凍する。 |
| 全卵 …… 100g | |
| 無塩バター …… 42g | |
| ジュレデセール …… 8g | |
| 合計 …… 316g | |

クーリ木頭柚子 14cm 2台分 1台30g

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 木頭ゆずピューレ …… 18g | ① 材料を全て混ぜて50℃まで温める。 |
| 水 …… 34g | ② ハンドブレンダーをかけて濾す。 |
| トレハロース …… 5g | ③ 温かいうちに凍らせた木頭柚子クリームの上に流す。 |
| ハローデックス …… 4g | |
| ジュレデセール …… 6g | |
| 合計 …… 67g | |

サンドクリーム 14cm 2台分 1台120g×2層

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| マスカルポーネ …… 230g | ① 材料を全て合わせてホイップする。 |
| 35%生クリーム …… 230g | ② セルクルに120g流し冷凍した木頭柚子クリームを重ねる。 |
| グラニュー糖 …… 33g | ③ その上に更に120gクリームを流す。 |
| トレハロース …… 22g | |
| バニラペースト …… 0.4g | |
| 合計 …… 515g | |

スポンジ生地 15cm 2台分 1台260g 170℃ 27分

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| 全卵 …… 252g | ① 全卵、グラニュー糖、ハローデックスを攪拌する。 |
| グラニュー糖 …… 154g | ② 粉を加え、油脂を加える。 |
| ハローデックス …… 14g | ③ 分割し焼成。 |
| 薄力粉 …… 140g | ④ 焼成後、冷めたら1.2cm厚にスライスする。 |
| ベーキングパウダー …… 1.4g | |
| 無塩バター …… 14g | |
| 咲美油 …… 14g | |
| 合計 …… 589.4g | |

ナッペ用クリーム

- | |
|-----------------|
| 35%クリーム …… 100g |
| 45%クリーム …… 100g |
| グラニュー糖 …… 16g |
| 合計 …… 216g |

サンド用ペースト

- | |
|----------------|
| 木頭ゆずペースト …… 適量 |
|----------------|

木頭柚子の特徴である香りと酸味をショートケーキとして優しい味わいに表現しました。冷凍耐性や事前に準備しておけることなど生産性も意識しています。

TRUFFLE KITO YUZU

木頭柚子トリュフ ブロンド and ノワール

ノワール 丸口金1.3mm口径 4cmカット 約40本分 1個6g

- | | | |
|------------------|----------------------|---------------------------------|
| 35%生クリーム …… 83g | 木頭ゆずピューレ …… 32g | ① 生クリーム、トレモリンを鍋で温める。 |
| トレモリン …… 45g | 合計 …… 291g | ② ①の液体をチョコに加えゴムベラで乳化させる。 |
| グアナラ 70% …… 123g | エクアトリアルノワール55% …… 適量 | ③ ②の温度を40℃まで下げ、溶かしたバターを加える。 |
| 無塩バター …… 8g | ココアパウダー …… 適量 | ④ 木頭ゆずピューレを加え涼しい部屋で一晩結晶化させる。 |
| | | ⑤ 1.3mmの丸口金で絞り出し、冷やし固まったらカットする。 |
| | | ⑥ ショコラでコーティングしココアをまぶす。 |



ブロンド

- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| 35%生クリーム …… 60g | ① 生クリーム、ハローデックスを鍋で温める。 |
| ハローデックス …… 10g | ② ①の液体をドゥルセに加えゴムベラで乳化させる。 |
| 木頭ゆずペースト …… 20g | ③ ②の温度を40℃まで下げ、溶かしたバターを加える。 |
| ヴァローナドゥルセ …… 180g | ④ 木頭ゆずピューレ、木頭ゆずペーストを加え涼しい部屋で一晩結晶化させる。 |
| 無塩バター …… 15g | ⑤ 1.3mmの丸口金で絞り出し、冷やし固まったらカットする。 |
| 木頭ゆずピューレ …… 22g | ⑥ インスピレーション柚子でコーティングし粉糖をまぶす。 |
| 合計 …… 307g | |
| インスピレーション柚子 …… 適量 | |
| 粉糖 …… 適量 | |

チョコレートにマスキングされてしまいがちな柚子ですが、ボンボンショコラではなくトリュフで柔らかめに表現することにより香りや味がはっきり出る仕上がりになっています。

MADELEINE KITO YUZU

木頭柚子マドレーヌ

生地 180℃ 14分 マドレーヌ型 25個取り1枚分

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 全卵 …… 196g | ① 全卵・キビ砂糖・バニラエッセンス・ |
| キビ砂糖 …… 196g | はちみつを混ぜて室温まで温める。 |
| バニラエッセンス …… 2g | ② 薄力粉、アーモンドパウダー、ベー |
| はちみつ …… 5g | キングパウダーを篩い①に加える。 |
| 薄力粉 …… 133g | ③ 溶かしたバターを加える。 |
| アーモンドパウダー …… 167g | ④ 木頭ゆずピューレ、木頭ゆずペー |
| ベーキングパウダー …… 13.3g | ストを加え生地を冷蔵庫で休ませる。 |
| 無塩バター …… 13g | ⑤ 180℃のコンベクションオーブンで |
| 木頭ゆずピューレ …… 65g | 14分～焼成する。 |
| 木頭ゆずペースト …… 158g | |
| 合計 …… 948g | |

グラス柚子 1個7g 200℃ 無風

- | | |
|-----------------|----------------------|
| 粉糖 …… 150g | ① 材料を全て合わせてマドレーヌ |
| 木頭ゆずピューレ …… 30g | の表面に塗る。 |
| 木頭ゆずペースト …… 70g | ② 200℃のオーブンで乾くまで入れる。 |
| 合計 …… 250g | |



生地とアイシングに柚子を使うことにより食べるとはっきりと柚子味とわかる様な構成です。ペーストをアイシングに使うことにより粒粒の表情もです。