

あんバターケーキ



DEMARLE フレキシパン 1079 シャルロット24取 1枚

生地

100% LA VIETTE	ラヴィエットバター	150 g	① バターはクリーム状にして練る。
	全卵	138 g	② 全卵+グラニュー糖+トレハロースでリボン状にする。
	グラニュー糖	69 g	③ 粉類をふるい、②に加え艶が出るまで軽く練る。
	トレハロース	35 g	④ ③に①を加え、均一になるまで混ぜる。
	薄力粉	69 g	⑤ フレキシパンに④を20g中心をくぼませるように充填する。
	コーンスターチ	58 g	⑥ コアントローを混ぜたこしあんを8g中心に乗せる。
	ベーキングパウダー	2 g	⑦ コンベクションオープン 170℃ 15分 風量2
	こしあん	192 g	デッキオープン 上火220℃下火190℃ 20分
CO BENY COGNAC	コアントロー-54℃	4 g	⑧ 焼き上がりすぐシロップをうつ。
	シロップ (水2 : グラニュー糖1)	適量	⑨ ラップにくるんで冷ます。

(FP2249ケーキジャポネ使用の場合)

- ⑤ フレキシパンに④を150g充填する。
- ⑥ コアントローを混ぜたこしあんを60g充填する。
- ⑦ デッキオープン 上火200℃下火210℃ 30分

仕上げ

50% BARRY	パータグラッセ ブリュン	適量	① 冷めたケーキにパータグラッセをコーティング。
FE	フルードウゲランド	適量	② 固まりきる前にフルールドセルを一つまみ乗せる。