



キャラメルサンド

中嶋 亮介 / 西洋浪漫菓子 シェ・アオタニ

1. クランブル

120g バター
60g ヴェルジョワーズ・ブリュン
60g きび糖
120g アーモンドブードル
120g アフィナージュ

- ① 柔らかくしたバターにヴェルジョワーズ・ブリュンときび糖を擦り合わせる。
- ② ①にアーモンドブードルを入れ、合わせる。
- ③ ②にアフィナージュを入れ、合わせる。
- ④ 生地をしばらく休ませてから3mmにのばす。

2. ジャンドゥーヤ

145g LIPA カカオ44%(DLAnaturals)
85g プラリネ

- ① LIPAを溶かしてプラリネを合わせ、テンパリングをとってから4mmのカードルに流し、固める。

3. キャラメルフランボワーズ

34g 生クリーム35%
92g グラニュー糖
95g ハローテックス
95g バター
84g フランボワーズピューレ

- ① 生クリーム35%・グラニュー糖・ハローテックス・バターを鍋に入れ、火にかける。
- ② 全て溶けてから、フランボワーズピューレを加え、113℃まで煮詰める。
- ③ 113℃まで上がったたら、厚さ5mmのカードルに流す。
- ④ 一晩おく。

4. キャラメルパッション

34g 生クリーム35%
92g グラニュー糖
95g ハローテックス
95g バター
84g パッションピューレ

- ① キャラメルフランボワーズと同じように仕込む。

5. 組み立て

- ① クランブルを6.5×2.5cm幅でカットし、シルバンにのせて焼成する。
- ② キャラメル2種・ジャンドゥーヤを6.5×2.5cm幅でカットしておく。
- ③ 焼成したクランブルの上に溶かしたチョコレートを薄く塗り、ジャンドゥーヤ・キャラメルの順で置き、一番上にクランブルをのせる。
- ④ サンドした後、テンパリングをとったチョコレートでトランベする。

