



# EL PAO ケイクシヨコラ

井上 雄一 / 株式会社 シュクレイ

## 1. 漬け込みフルーツ (ケイク生地10本分)

170g	サルタナレーズン
40g	グリーンレーズン
40g	ドライアプリコット
34g	ドライランベリー
34g	オレンジトランシュ(輪切)
57g	ドライフィグ
68g	キルシュ48°
68g	ホワイトラム
68g	ラム55°
1本	バニラビーンズ

- ① サルタナレーズン・グリーンレーズンを鍋に入れ、浸かるくらいまで水を入れて火にかけて沸騰させる。沸騰したらザルに上げて水気を切る。
- ② ドライアプリコット・ドライランベリー・オレンジトランシュ・ドライフィグを1cm角にカットする。
- ③ 全ての材料を清潔なバットに入れ、酒類を全て入れてフルーツを漬け込む。

## 2. ケイク生地 (325g/個 10個分)

996g	EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)
249g	無塩バター
249g	生クリーム34%
569g	全卵
249g	粉糖
249g	薄力粉
24g	ベーキングパウダー
664g	漬け込みフルーツ

- ① EL PAO・無塩バター・生クリーム34%を湯煎で50℃まで温める。
- ② 全卵と粉糖をミキサーボウルに入れてしっかり立てる。
- ③ ①に②を入れ、薄力粉とベーキングパウダーも入れしっかり混ぜる。
- ④ 漬け込みフルーツを混ぜる。生地完成。
- ⑤ コンベクションオープン150℃40分で焼成する。

## 3. シロップ (60g/個 10個分)

244g	水
152g	グラニュー糖
204g	ラム55°

- ① 水とグラニュー糖を鍋に入れ沸かす。
- ② 粗熱が取れたらラム55°を入れて冷蔵庫で冷ます。
- ③ 焼成したケイクに60gずつシロップをうつ。

## 4. コーティングシヨコラ (50g/本)

179g	EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)
714g	パータグラッセプリュン
18g	サラダ油
89g	アマンドアツシェ

- ① EL PAOとパータグラッセプリュンを溶かし、サラダ油とアマンドアツシェを入れて混ぜる。
- ② ケイク全体をコーティングする。

## 5. 絞りガナツシュ (40g/本)

80g	生クリーム34%
135g	EL PAO カカオ58% (DLAnaturals)
12g	コアントロー40°

- ① 生クリームを鍋で沸騰させ、EL PAOに入れて乳化させる。
- ② コアントロー40°を入れて固さを調整し絞る。

