

# Cake au blanc manger

recette par Futoshi Hashimoto

ケイク・ブラマンジェ

◎材料40個分

卵白…292g

ラ・フルティエール アーモンドミルクピューレ…240g

バナラビーンズ…1本

グラニュー糖…120g

粉糖…128g

アーモンドプードル…200g

薄力粉…160g

フランプードル…48g

溶かしバター…340g

〔下準備〕

- ①卵白は3日間ほど冷蔵庫で保管したものを使用する。
- ②前日にアーモンドミルクを鍋で温め、バニラを加えて、再度温め直し、常温に戻ったら冷蔵庫で保管しておく。
- ③ポンポネットの型にバターを塗り、アーモンドダイスを振りかける。
- ④粉類は一緒にふるっておく。
- ⑤グラニュー糖と粉糖を入れゆっくりと、しっかり混ぜ合わせる。

〔作り方〕

- ①卵白をボールに入れ、フエで軽くかき混ぜる。
- ②①にひと肌程度に戻したアーモンドミルクピューレを加えかき混ぜる。
- ③②にグラニュー糖と粉糖を入れゆっくりと、しっかりかき混ぜる。
- ④③に粉類を入れマリーズで混ぜ合わせる。
- ⑤溶かしバターを80度に温めて④に入れ生地を作る。
- ⑥型に生地を40g流し入れる。(生地温は30度に整える。)
- ⑦グリोटチェリーをひとつの型につき4つ入れ焼成する。

〔焼成温度〕 185度

〔焼成時間〕 14分

