

Maron de Cassis

マロンドカシス

【生地】

上白糖・・・72g
トレハロース(林原)・・・64g
ハローデックス(林原)・・・16g
加糖凍結卵黄20(キューピー)・・・74g
全卵・・・80g
中力粉(日本製粉 メルベイユ)・・・256g
ベーキングパウダー(愛国Wアップ)・・・13g
スペキュロスパウダー(デルスールジャパン)・・・2g
塩・・・2g
カシスピューレ・・・128g
ブランセレクション(ピュラトスジャパン)・・・320g
太白ごま油 白(竹本油脂)・・・64g
総量・・・1091g
1091 g

【ガルニチュール】

カスタニエ(マルヤ)・・・40g

冷凍栗きんとん 宮崎(マルヤ)・・・300g
カシスピューレ・・・72g
ファインスノウ(上越スターチ)・・・30g
総量・・・402g

【ボンシュ】

ハイビスカスアロマ(デルスールジャパン)・・・10g
ホワイトラム(ドーバー洋酒貿易)・・・40g
総量・・・50g

【ナパージュ】

ブラックベリーピューレ・・・250g
果糖・・・100g
トレハロース(林原)・・・100g
クエン酸・・・1g
ルカンテンウルトラ(伊那食品工業)・・・10g
総量・・・461g

【コーティング】

ブランアンターンス(ピュラトスジャパン)・・・300g
パーム油脂(不二製油 メラノSTM)・・・220g
クエン酸・・・1g
グリーンピスタチオ イラン産・・・適量
トレハロース(林原)・・・250g
総量・・・771g

【デコール】

グリーンピスタチオ イラン産・・・適量
プードル・デコール・・・適量
ブランアンターンス(ピュラトスジャパン)・・・適量



講師

藤田 浩司

1970年、大阪生まれ。
リーガロイヤルホテル後、
1991年、ヒロコーヒーに入社。長年、シェフを務める。
2008年、国際的製菓コンクールWPTCに
チョコレートピエス部門の日本代表として出場、
同部門のグランプリ獲得。
012年、WPTCチーム総合優勝。
現在は、クールジャパン取締役として、国内外で
技術指導・アドバイザーなど多岐に活動を広げている。

