



# Cake Tayberry

recette par Akihiro Kakimoto



Assemblages Kakimoto

オーナーシェフ  
垣本 晃宏 氏

<http://assemblages.jp>



## ケイク・タイベリー

〔パウンド生地〕 13×5cm型3本分

無塩バター(明治)……80g  
アーモンドミルクピューレ……30g  
全卵……43g  
白餡……40g

### 〔A〕

ローストフラワー(日清製粉 色の濃いもの)……16g  
アンシャンテ(日本製粉)……36g  
ベーキングパウダー……2.3g  
コーンスターチ……2g

### 〔B〕

アーモンドパウダー(ルーツ貿易)……60g  
粉糖……55g  
塩……1.8g  
シナモン……0.14g

### 〔メレンゲ〕

卵白……97.5g  
グラニュー糖……14g  
トレハロース……17.5g  
アルブミン……4.9g

- ①バターを溶かし、60°Cくらいにキープする。
- ②①に白餡を入れて攪し、アーモンドミルクピューレを加える。
- ③あらかじめ材料Aをふるい、材料Bは合わせておく。
- ④②へ全卵を入れ、材料Bを加え混ぜる。
- ⑤メレンゲを立てて1/3を④に入れ、材料Aを加え混ぜる。
- ⑥残りのメレンゲを加えて混ぜ合わせる。
- ⑦型へ120~130gを流し、170°Cで18~20分焼成する。

〔コンフィチュール〕

タイベリーピューレ……1000g  
グラニュー糖……500g  
トレハロース……200g  
ペクチン……3g  
レモン果汁……30g

- ①タイベリーピューレにグラニュー糖を加えて沸騰させる。
- ②トレハロースとペクチンを合わせ、①に加えて103°Cで煮詰める。
- ③レモン果汁を加えて再び103°Cで煮詰め、一晩程度冷蔵庫で寝かせる。

〔グラス〕

粉糖……500g  
水……適量  
ライム果汁……1個分  
ライムゼスト……1個分

〔アンビバージュ〕

水……100g  
グラニュー糖……75g  
アーモンドオードヴィ(Dover アルザス アルザモンド)……30g

- ①水とグラニュー糖を沸騰させ、アーモンドオードヴィを加える。

〔モンタージュ〕

- ①生地が焼き上がったからはずし、コンフィチュール8gをケーキの裏面から3カ所に絞り入れる。
- ②シロップを打ち、グラスをかけてダコワーズで飾る。

La  
**Fruitière**  
du Val Evel®

Naturellement bon

より自然により美味しく

