

【ケーキ生地 355g/1本 3本分】

無塩バター（明治）…180g  
グラニュー糖…275g  
《コンフィチュール・ルーージュ》…80g  
全卵…240g  
アーモンドパウダー…180g  
薄力粉（日清製粉バイオレット）…90g  
強力粉（日清製粉カメリア）…90g  
ベーキングパウダー…3.5g  
色粉（赤2号）…適量

- ①無塩バターとグラニュー糖を合わせ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②コンフィチュールを①に加え混ぜます。
- ③アーモンドパウダーを加え混ぜます。
- ④人肌に温めた卵を③に3回にわけて加えます。
- ⑤色粉を少し加えます。
- ⑥予めあわせておいた粉類を④に少しずつあわせてます。
- ⑦型に355gずつ流し160℃で約30分焼成します。

《コンフィチュール・ルーージュ》

ストロベリーピューレ…300g  
ラズベリーピューレ…300g  
レッドカラントピューレ…150g  
グラニュー糖…375g  
ペクチン(アイコクSN325)…12g  
グラニュー糖…30g  
レモンピューレ…45g  
赤2号…0.5g

- ①材料すべてを鍋にいれ、火にかけ煮詰める。
- ②火から下ろし、パッドに薄く広げて伸ばす。

【アンビバージュ 30g/1本】

ストロベリーピューレ…20g  
ラズベリーピューレ…20g  
シロップポーメ30°…45g  
キルシュ…15g  
シロップを沸騰させ、火から下ろしてピューレとキルシュを加える。

【ナパージュ・ルーージュ】

ナパージュ・ヌートル…200g  
ラズベリーピューレ…50g  
ストロベリーピューレ…50g  
①ナパージュにピューレを混ぜる。

【パート・ド・フリユイ】

ストロベリーピューレ…1000g  
グラニュー糖(A)…107g  
ペクチン(イエローリボン)…25g  
グラニュー糖(B)…1068g  
水あめ…250g  
クエン酸水溶液…21g  
(クエン酸10.5g+水10.5g)  
☆煮詰め温度 104℃

ラズベリーピューレ…1000g  
グラニュー糖(A)…108g  
ペクチン(イエローリボン)…25g  
グラニュー糖(B)…1040g  
水あめ…250g  
クエン酸水溶液…11g  
(クエン酸5.5g+水5.5g)  
☆煮詰め温度…106℃

