

# Cake Rouge



Ryoura

【ケイク生地 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

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人肌に温めた卵を①に数回にわけてあわせる。

③コンフィチュールを②とあわせる。

④予めあわせておいた粉類を③に  
少しずつあわせていく。

⑤型に流し、25g/1本のコンフィチュールを  
マーブルに絞る。

【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  
シロップボーマメ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。

【コンフィチュール・ルージュ】

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(グロゼイユ)ピューレ…150g  
グラニュー糖…375g  
ペクチン…12g+グラニュー糖…30g  
(あわせておく)  
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、バッドに薄く広げて伸ばす。

生地は25g/1本 コンフィチュールを絞る。

【パート・ドゥ・フリユイ】

ストロベリーピューレ…1000g  
グラニュー糖(A)…107g  
HMペクチン(PG879S)…25g  
グラニュー糖(B)…1068g  
水あめ…250g  
クエン酸…21g  
☆煮詰め温度 104℃

ラズベリーピューレ…1000g  
グラニュー糖(A)…108g  
HMペクチン(PG879S)…25g  
グラニュー糖(B)…1040g  
水あめ…250g  
クエン酸…11g  
☆煮詰め温度…106℃

