

Gâteau basque aux fruits exotiques

recette par Masae Shimozono

エキゾチックフルーツのガトー・バスク (1台分)

[バスク生地] 直径上18(底面14.7)×H4.4cmマンケ型1台分

発酵バター……92g
粉糖……46g
塩……0.7g
アーモンドプードル……37g
ココナッツミルクパウダー……10g
卵黄……17g
全卵……16g
バニラオイル……1滴
ラム酒……5g
ココナッツファイン……12g
白ザラ糖(またはシュクル・クリスタル)……45g
薄力粉……53g
強力粉……53g
ベーキングパウダー……0.5g

- ①粉とベーキングパウダーを合わせて、アーモンドプードルとココナッツミルクパウダーを合わせてそれぞれふるう。
- ②ボウルにバターを入れ、木べらで練り混ぜながら均一な固さにする。
- ③粉糖と塩を3回に分けて加え、その都度木べらで混ぜ合わせる。
- ④アーモンドプードルとココナッツミルクパウダーを2回に分けて加え混ぜ合わせる。
- ⑤溶きほぐした卵を4回に分けて加え、その都度乳化するまで混ぜる。
- ⑥バニラオイルとラム酒を加え、ココナッツファインを加え混ぜる。
- ⑦白ザラ糖を加えて混ぜ合わせる。
- ⑧粉とベーキングパウダーを半分加え、木べらですくい上げるように混ぜ、粉が見えなくなったら木べらでボールの側面に押し当ててすりつぶすように混ぜる。
- ⑨残り半量も同じようにする。

[パッションフルーツのクレーム・パティシエール] 出来上がり240g

パッションフルーツピューレ……108g
牛乳……90g
バニラビーンズ……1/8本
卵黄……54g
グラニュー糖……36g
強力粉……9g
薄力粉……8g
発酵バター……9g

- ①予めパッションフルーツピューレを90gに煮詰める。
- ②手鍋に牛乳とバニラビーンズ、バニラのさやを入れて弱火にかける。
- ③ボウルに卵黄とグラニュー糖を加え、やや白っぽくなるまで軽く泡立てる。
- ④ふるった粉を③に加え、ゆっくりと円状に混ぜる。
- ⑤②が沸騰してきたら火を止め、少しずつ④に加え混ぜ合わせる。
- ⑥①を少しずつ加え合わせる。
- ⑦⑥を手鍋に戻し、加熱しながら炊く。
- ⑧炊きあがったらボウルに移し、バターを加え予熱で溶かす。
- ⑨氷水で冷やす。

[クレーム・ダイヤモンド] 出来上がり90g

発酵バター……23g
粉糖……23g
アーモンドプードル……23g
全卵……16g
薄力粉……5g

- ①ボウルにバターを入れ、木べらで練り混ぜながら均一な状態にする。
 - ②粉糖を2回に分けて加え、しっかりと混ぜ合わせる。
 - ③アーモンドプードルを2回に分けて加え、しっかりと混ぜ合わせる。
 - ④溶きほぐした全卵を3回に分けて加え、その都度乳化するまで混ぜる。
 - ⑤ふるった粉を加え混ぜる。
- ※一晩おいて使用すると、味がなじみ余分な空気が抜けるのでよい。

[クレーム・フランジパーヌ・パッション]

パッションフルーツのクレーム・パティシエール……110g
クレーム・ダイヤモンド……90g

- ①上記を混ぜ合わせる。

[ガルニチュール]

冷凍マンゴーカット……60g
ドライパイ……20g
キルシュ……3g
レモン……2g
バナナ……20g
レモン果汁……適量

- ①マンゴーを半分にかットする。
- ②パイを約7mm角にかットし、キルシュとレモンで一晩マリネする。
- ③バナナも同程度の大きさにカットし、軽くレモン果汁を絡ませる。

[組み立てと焼成]

- ①マンケ型にバターを塗り、ココナッツファインを全体にまぶしつける。
- ②バスク生地を絞り袋に入れ、丸口金11mmで型の底面に渦を巻くように真ん中から外側まで150g絞り、カードで表面を平らにならす。
- ③型の側面にも絞り、カードで表面を優しく平らにする。
- ④クレーム・フランジパーヌを1/4量入れてカードで薄く伸ばし、ガルニチュールを入れる。
- ⑤残りのクレーム・フランジパーヌを入れ、カードで平らにならす。
- ⑥残りのバスク生地を絞り、カードで表面を平らにならす。
- ⑦卵黄と全卵を同量合わせて渡し、⑥に塗って冷蔵庫で5分おき、その後重ね塗りする。
- ⑧ココナッツファインを周りに散らし、空気穴を8カ所くらいあける。
- ⑨160°Cで50分焼成後、150°Cで10~15分焼く。
- ⑩焼成後10分程おいてから型から出し、完全に冷めてからカットする。

<レシピ動画へのリンク>

<https://youtu.be/a-HclPC-ys4>



お菓子研究家
下園 昌江 さん

La Fruitière
du Val d'Éve!®
Naturellement bon
より自然により美味しく

