



干しぶどうとバナナのケーキ

(有) 創作洋菓子モンペリエ 水野谷 祐一

配合 (g)

ヌガーティーヌバナヌ

発酵バター	60
水あめ	110
バナナピューレ	120
ペクチン (LM)	8
グラニュー糖	52
アーモンドスライス	150

ジェノワーズダマンド

発酵バター	90
粉糖	120
アーモンドプードル	90
全卵	135
薄力粉	63
ベーキングパウダー	2
パート・ド・フリユイ	150
ラム・レーズン	100
カリフォルニア・レーズン	1000
グラニュー糖	129
水	113cc
ラム酒	290cc
ハチミツ	80

パート・ド・フリユイ・バナヌレザン

バナナピューレ	350
レーズン濃縮果汁	50
グラニュー糖	40
ペクチン (HM)	20
グラニュー糖	390
水あめ	140
クエン酸	5
水	5
ラム・レーズン (ミンチ)	200

工程

ヌガーティーヌバナヌ

1. 発酵バター、水あめ、バナナピューレを沸騰直前まで火にかける。
2. グラニュー糖、ペクチンを一緒にしたものを1に入れ、沸騰させる。
3. 2にアーモンドスライスを絡め、温かいうちに2mmの厚さに伸ばし、冷凍する。
4. 2.2×5.8cmの大きさにカットする。

ジェノワーズダマンド

1. ポマード状にした発酵バターに、一緒に篩い通した粉糖とアーモンドプードルを入れ、全体を合わせる。
2. 数回に分けながら全卵を1に入れていき、全て入りきったら、一緒に篩い通した薄力粉、ベーキングパウダーを入れ、しっかりとピーターで立ち上げる。
3. 適当な大きさにカットした、パート・ド・フリユイ・バナヌレザンとラム・レーズンを2と合わせる。

パート・ド・フリユイ・バナヌレザン

1. バナナピューレとレーズン濃縮果汁を一緒にし、火にかける。
2. 沸騰直前まで沸いたら、40gのグラニュー糖とペクチンを一緒にしたものを入れ、沸騰させる。
3. 390gのグラニュー糖と水あめを一度に入れて全体が馴染んだら、ミンチにしたラム・レーズンを入れる。
4. 焦げないように気を付けながら、糖度78Brixになるまで煮詰める。
5. 水で溶いたクエン酸を入れ火を止める。すぐに型に流す。

組み立て

1. 型の底にカットしたヌガーティーヌバナヌを置く。
2. ジェノワーズダマンドを型の8分目まで絞り入れる。
3. 180℃のオーブンで20～25分焼成する。