



ケーキフロマージュ

グランドハイアット東京 後藤 順一氏

配合 (g)

生地配合

醃酵バター	250
グラニュー糖	360
全卵	450
薄力粉	550
BP	2.5
重曹	2.5
トレハロース	40
サワークリーム	100
リコッタチーズ	140
クリームチーズ	135
バニラエキストラクト	1.5

レーズン漬け込み配合

カリフォルニア・レーズン	300
コニャック	200

胡桃のクランブル配合

あられ糖	187
醃酵バター	62.5
薄力粉	62.5
シナモン (粉末)	0.4
クルミ (刻み)	200

工程

- 1 発酵バター、グラニュー糖、トレハロースをミキサーでよく立てる。
- 2 室温に戻したクリームチーズ、リコッタチーズ、サワークリームを順に入れ、ミキサーでよく立たせる。
- 3 全卵を入れミキサーすり合わせ、篩にかけた薄力粉とBP、重曹を入れ更にすり合わせ、ドレヅジで混ぜあわせ、レーズンを入れて、更に混ぜあわせる。
- 4 バターを塗って粉をふるった型に入れ、表面を平らにし、胡桃のクランブルをトッピングする。
- 5 180℃で約40分焼成する。

レーズン漬け込み工程

コニャックに1日以上前に漬け込み、完全にコニャックを吸わせる。

胡桃のクランブル工程

材料全てをミキサーで混ぜ合わせ、トレイにあげ冷蔵庫で冷やしておく。