



## Le Soleil (太陽)

パティスリー キャロリース 中川 二郎氏

### 配合 (直径7cmカップ10個分)

パート・ド・レザン (80Brix.34x7cm1枚)

カリフォルニア・レーズンペースト 300g

赤葡萄ジュース 400g

グラニュー糖 15g

ペクチン 20g

トレハロース 165g

グラニュー糖 330g

水あめ 80g

クエン酸水 (水:クエン酸 1:1) 5cc

ビスキュイ・ザ・マンド

カリフォルニア・レーズンペースト 50g

アーモンド (粉末) 60g

グラニュー糖 50g

トレハロース 12g

卵黄 80g

全卵 40g

薄力粉 40g

ベーキングパウダー 0.5g

ヴァニラシュガー (砂糖:ヴァニラ 10:1) 0.5g

エキストラオリーブオイル 20g

無塩バター 40g

ダックワーズ・アマンド・エ・カカウエット

卵白 100g

グラニュー糖 60g

アーモンド (粉末) 50g

ピーナッツ (粉末) 40g

薄力粉 35g

ヴァニラシュガー 0.5g

ピーナッツ (刻み) 適量

レーズン (ポルト酒漬け) 1個につき3粒

### 工程

#### ビスキュイ・ザ・マンド

- 1 無塩バターを40℃～50℃に溶かし、オリーブオイルと混ぜ合わせる。
- 2 卵黄と全卵は、ときほぐし、レーズンペーストとよく合わせる。
- 3 グラニュー糖、トレハロースを入れ混ぜる。アーモンドプードルを入れ混ぜ、ヴァニラシュガーを入れミキサーにかける。
- 4 少し立ったところで、ふるった薄力粉とベーキングパウダーをまぜ、1を入れさっくりと混ぜる。
- 5 カップに、約半量を入れ冷凍する。

#### パート・ド・レザン

- 1 赤葡萄ジュースを少しづつレーズンペーストに入れ混ぜ合わせる。
- 2 グラニュー糖とペクチンを入れ、加熱する。一度、沸騰させペクチンが溶けたら、トレハロース、グラニュー糖入れ溶かし、水あめを加え溶かす。
- 3 80度の糖度になったら、クエン酸を入れ混ぜ、パレットに流す。粗熱がとれたら冷凍する。固まったら、3.5cm四方に切り分け、小分けして冷凍保存。

#### ダックワーズ・アマンド・エ・カカウエット

- 1 卵白に少しのグラニュー糖を入れ、泡立てる。ある程度、泡だってきたら、残りのグラニュー糖を入れ、さらに泡立てる。
- 2 アーモンド (粉末)、ピーナッツ (粉末)、薄力粉、ヴァニラシュガーを加え、さっくりと混ぜ合わせる。

#### 仕上げ

- 1 冷凍したビスキュイ・ザ・マンドの生地の上に、パート・ド・レザンを置き、ダックワーズ・アマンド・エ・カカウエットを、口金8mm程度の絞り器で渦巻き状に絞る。
- 2 表面にピーナッツの刻みを振りかけ、レーズンを軽く水にからめてから、トッピングする。
- 3 170℃のオーブンで、約25～30分焼成する。