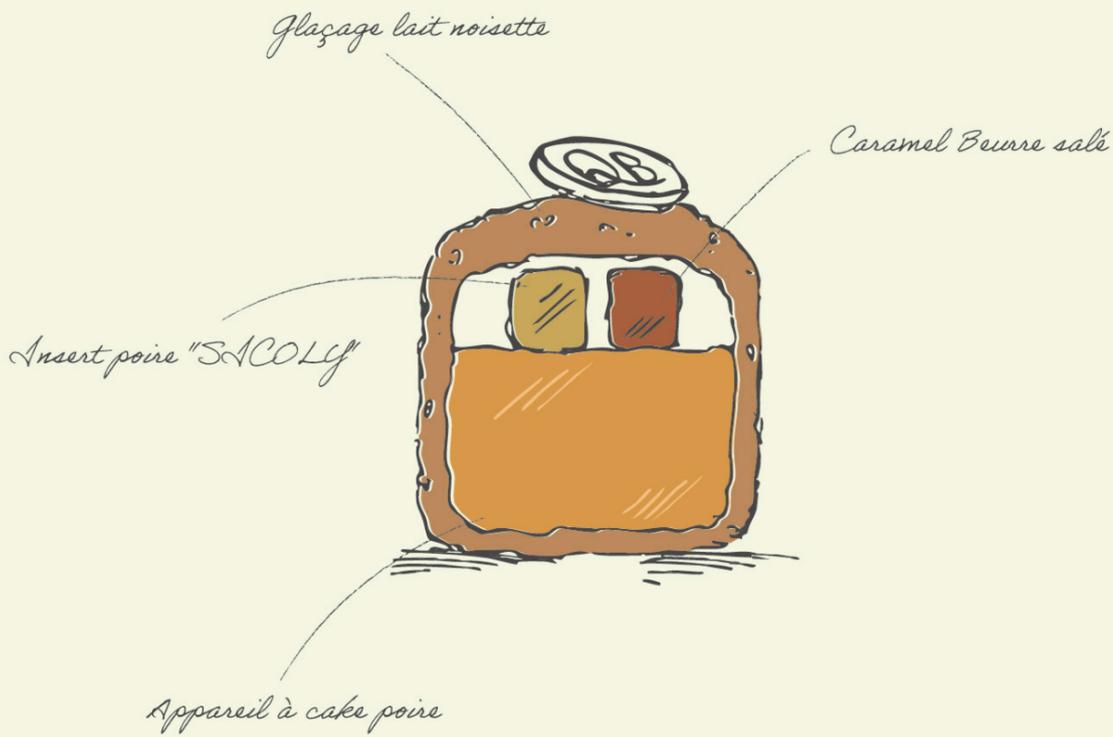


Cake caramel poire QB SICOLY 2025

ケーキキャラメルポワール



Quentin Bailly

Cake caramel poire QB SICOLY 2025

ケーキキャラメルポワール



冷凍アンセル ポワール

Montage / 組み立て

- i. ケーキキャラメル生地 1,050g
- iii. 型用バター 25g
- iv. アンビバージュ 250g
- vi. キャラメルブールサレ 200g
冷凍アンセル ポワール
[SICOLY] 200g
- vii. グラッサージュ 375g
デコール用粉糖 10g
QBロゴチョコレート 10g

i. ケーキキャラメル生地

- 1,050g Masse à cake caramel pour
pomme tatin
- 無塩バター [ShoEi] 191.6g
- カソナード 138.2g
- 全卵 178.3g
- 水飴 138.2g
- 薄力粉T55 160.4g
- アーモンドパウダー プルミエ
[ShoEi] 115.9g
- ベーキングパウダー 4.5g
- 生クリーム35%
[Takanashi Milk] 31.2g
- バニラペスト
[NARIZUKA] 2.7g

ii. タタン風洋梨

- 89.1g Poire façon tatin pour cake tatin
- 洋梨(角切り) 102.7g
- グラニュー糖 19.3g
- 水 3.9g
- バニラペスト
[NARIZUKA] 0.2g

iii. 型用バター

- 25g Masse au beurre pour graisser
moule à cake
- 無塩バター [ShoEi] 20g
- 薄力粉T45 5g

iv. アンビバージュ

- 250g Sirop d'imbibage cake vanille
- 水 103.8g
- v. 30°ポームシロップ 155.7g
- バニラペスト
[NARIZUKA] 3.6g

v. 30°ポームシロップ

- 155.7g Sirop à 30°Be
- グラニュー糖 86.5g
- 水 69.2g

vi. キャラメルブールサレ

- 200g Caramel beurre salé
pour cake caramel
- グラニュー糖 43g
- 生クリーム35%
[Takanashi Milk] 119.4g
- 水飴 28.7g
- フルールドセル 1.3g
- POWER 41 カカオ分40.7%
[Callebaut®] 25.1g
- 無塩バター [ShoEi] 17.9g

vii. グラッサージュ

- 375g Glaçage cake lait caramel noisette
- GOLD (ゴールド) カカオ分30.4%
[Callebaut®] 276.8g
- ヒマワリ油 41.5g
- ヘーゼルナッツキャラメリゼ 56.7g

© SHOEI FOODS 2025

Recette

ケーキキャラメルポワール

スリムバウンド型

i. ケーキキャラメル生地

- iii. 型用バターをバウンド型に薄く塗り、冷蔵庫に入れておく。材料は全て常温にしておく。
- ミキサーボウルにカソナード、全卵、バニラペストを入れ、ピーターで混ぜる。
- 薄力粉T55、アーモンドパウダー プルミエ、ベーキングパウダーを加える。(なるべく空気を含ませないように。)
- ポマード状の無塩バターと水飴を混ぜたもの加える。
- 生クリーム35%も加えて滑らかな状態にする。
- ii. タタン風洋梨を加え、バウンド型に210gずつ絞り入れる。
- コンベクションオープンで145°C24分(ダンパー開)焼成する。

ii. タタン風洋梨

- グラニュー糖、水、バニラペストを鍋に入れて火にかけ、キャラメルを作る。
- 冷蔵庫で冷やした5mm角にカットした洋梨を入れ、キャラメルが浸透するまで煮る。
- フィルムを敷いたバットに移し、冷ます。

iii. 型用バター

- ポマード状の無塩バターと薄力粉T45を混ぜ合わせる。

iv. アンビバージュ

- 全ての材量を鍋に入れ、沸かす。

v. 30°ポームシロップ

- 全ての材量を鍋に入れ、沸かす。

vi. キャラメルブールサレ

- 水飴を鍋に入れて温め、グラニュー糖を少しずつ加えていき、キャラメルを作る。
- 温めた生クリーム35%を加え、強火で106°Cまで加熱する。
- 火を止め、60°Cまで冷ましたらフルールドセル、POWER 41 カカオ分40.7%を加える。
- 45°Cになったらポマード状の無塩バターを加え、ハンドブレンダーをかけてから一晩休ませる。

vii. グラッサージュ

- GOLD カカオ分30.4%を溶かし、ヒマワリ油、ヘーゼルナッツキャラメリゼを加える。

Montage / 組み立て

- i. ケーキキャラメル生地に iv. アンビバージュをうつ。ケーキが冷たい場合は温かいアンビバージュを、ケーキが温かい場合は冷たいアンビバージュをバットに準備し、底面以外の5面につける。
- ケーキ上部に vi. キャラメルブールサレを1cmの口金でフチに沿って絞る。
- 真ん中にも少し絞り18.5cm×2.5cmにカットした冷凍アンセル ポワールをのせてしっかりと接着させる。
- vii. グラッサージュを26°Cにし、③にまんべんなくかける。ケーキとグラッサージュの温度差がなるべくないように)
- デコール用粉糖、QBロゴチョコレートを飾る。

© SHOEI FOODS 2025