

ガレット デ ロワ (ピティビエ) アーモンドクリームパイ

Pâte à feuille パイ生地		
250	フランスパン小麦	42
650	バター	108
750	フランスパン小麦	125
400	水	67
18	塩	3
2068	合計	344

フォユタージュ・アンヴェルセ (逆折込法)

バター生地を長方形にする。

バターの入っていない生地正方形にする。

バターのない生地をバターの入っている生地の2倍に伸ばし、バター生地で包み込む。メリットは、油脂の多い部分が出ること、酸化防止できる事。

フランスパン小麦とバターを馴染ませラップに包み冷蔵庫で休ませます。

黒字の材料を混ぜ合わせます。捏ねすぎに注意。ラップに包み冷蔵庫で休ませます。

折込 三つ折り合計6回 2回折り込みごと20分休憩。折込回数はクロワッサンの4回よりも多いです。

成形 長方形に伸ばす。片方に塗り卵を円状に塗ります。その内側にクレーム・フレンジパンを絞り袋でのせます。フェーブ、またはアーモンドを一つ隠す。

もう片方の生地を合わせまな板の上に置き、セルクルを乗せて丸く切り抜く

表面に卵黄を塗り、ペティ・ナイフで切り込み模様を付ける。砂糖の入っていない生地なので、焼き色が付きにくい。対策として、卵黄だけを表面に塗るか、砂糖水を卵に少し加え生地に塗るといい

オーブン 180℃ 40分~50分焼成

焼成後表面に艶だしのためシロップ(砂糖100、水80)を塗る

関連動画

画像をクリックすると、youtubeにアップしました動画が見られます

	<p>バター生地を作る</p>
	<p>バターが入っていない生地を作る</p>
	<p>折込</p>
	<p>トリミング</p>
	<p>クレームフランジパンを入れ仕上げ</p>





Crème d'amande アーモンドクリーム		
1000	バター	100
1000	砂糖	100
1000	アーモンド粉	100
250	薄力粉	80
800	卵	25
250	ラム酒	25
4300	合計	430

粉類は合わせふるう

卵、ラム酒以外の材料を良く混ぜる。

卵、ラム酒の順に徐々に加える

	<p>粉類は合わせ振り、バターを刻んで入れる。よく混ぜて、卵を少しずつ加える</p>
	<p>卵を加える工程</p>



<p>Crème patîssiè カスタードクリーム</p>	
<p>1000</p>	<p>牛乳</p>
<p>2</p>	<p>バニラ</p>
<p>200</p>	<p>卵黄</p>
<p>200</p>	<p>砂糖</p>
<p>100</p>	<p>カスタード粉</p>
<p>60</p>	<p>バター</p>
<p>1562</p>	<p>合計</p>

鍋に牛乳、バニラを入れて沸騰。

ボウルに卵黄、砂糖の順に入れて、泡だて器で良く混ぜる。カスタード粉を加えさらに混ぜ、沸騰した牛乳を2回に分けて加え混ぜ、濾しながら鍋に戻す。泡だて器で混ぜながら火にかけてとろみがつくまで良く混ぜる。

注意 とろみがついてもすぐに火を消さず焦げないように混ぜること。目的は殺菌。バターを加え出来上がり

トレイにラップをして、カスタードを流しいれ、ラップで包み急速冷蔵。

	<p>鍋に、牛乳、バニラをいれて沸騰 ボウルに、卵黄、砂糖を入れ泡だて 器でよく混ぜ、カスタード粉を入れ混 ぜる</p>
	<p>牛乳と合わせ再度加熱</p>

Crème fransipane

430	クレームダマンド
200	カスタードクリーム
630	合計

同じ温度のカスタードとアーモンドクリームを混ぜ合わせる