

# ケーキ・ノワゼット・バニラ

平岩 崇さん

(東京マリオットホテル)



## <配合>

(ケイク生地) ご使用のケイク型10本分

無塩バター	130 g
燻製バニラシュガー	100 g(17%)
全卵	100 g
ヘーゼルナッツパウダー	50 g
強力粉	80 g
ベーキングパウダー	1 g
プラリネペースト	120 g
フルールセル	2 g
総量	583 g

(生キャラメルセンター) 10本分

燻製バニラシュガー	130 g(22%)
はちみつ	40 g
牛乳	130 g
生クリーム35%	260 g
無塩バター	13 g
フルールセル	1 g
バニラペーストNo.00	3 g(0.5%)
コーンスターチ	10 g
総量	587 g

(ダクワーズノワゼット) 10本分

卵白	100 g
グラニュー糖	30 g
コーンスターチ	10 g
ヘーゼルナッツパウダー	80 g
粉糖	54 g
バニラペーストNo.00	1 g(0.4%)
総量	275 g

(プラリネノワゼット) 10本分

グラニュー糖	260 g
水	66 g
ヘーゼルナッツ(ホール皮むき)	400 g
総量	726 g



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

# ケーキ・ワゼット・バニラ

平岩 崇さん

(東京マリオットホテル)

## <配合>

### (バニラショコラチュイル) 10本分

ハイファットココアパウダー	100 g
シヴァアラケ	60 g
無塩バター	50 g
ハイオレット	100 g
燻製バニラシュガー	50 g(10.9%)
卵白	100 g
総量	460 g

### (バニラシュトロイゼル)

ハイオレット	100 g
燻製バニラシュガー	100 g(25%)
無塩バター	100 g
マルコナアーモンドプードル	100 g
総量	400 g

### (イホワールバニラ)

パータグラッセイホワール	100
バニラペーストNo.00	1 g(1%)
総量	101 g

### (カaramelソース)

グラニュー糖	150 g
生クリーム35%	115 g
総量	265 g



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

# ケーキ・ノワゼット・バニラ

平岩 崇さん

(東京マリオットホテル)

## <作り方>

- ① ケイク生地、シュガーバター法で仕込んでいく。卵の後にプラリネペーストを入れヘーゼルナッツパウダー、粉類を入れる。180℃のオーブンで20分焼成。
- ② ダクワーズノワゼット、卵白とグラニュー糖でメレンゲを立てる。コンスターチ、粉糖、ヘーゼルナッツパウダーをふるってメレンゲと合わせ、最後にバニラペーストを合わせる。
- ③ 生キャラメルセンター、全て鍋に入れ118℃まで煮詰める。コンスターチを入れて型に流す。
- ④ プラリネノワゼット、グラニュー糖と水でシロップを作り、ヘーゼルを入れキャラメル化するまで火を入れる。フードプロセッサーでペーストにする。
- ⑤ バニラショコラチュイル、バターをクリーム状にしてバニラシュガーと合わせて卵を入れていく。チョコを合わせたら粉類と合わせる。
- ⑥ イボワールバニラ、パータグラッセイボワールとバニラペーストを合わせる。
- ⑦ バニラシュトロイゼル、粉類の中にバターを入れてカードで合わせていく。



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階  
☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651

# レモンバナラソルベ

平岩 崇さん

(東京マリオットホテル)



## <配合>

(燻製バニラ) 3本分

バニラビーンズ	(3本)12 g
クルミチップ	9 g
総量	21 g

(レモンバナラソルベ) 10個分

牛乳	170 g
水	120 g
カルピス	50 g
グラニュー糖	150 g
燻製バニラ	(3本)12 g(1.6%)
トレハロース	150 g
シトロンピューレ	80 g
バニラスプリームST	3 g(0.4%)
総量	735 g

## <作り方>

- ① 燻製バニラ、くるみチップでバニラを燻製させる。密閉容器で10分以上。
- ② レモンバナラソルベ、バニラスプリームST以外を鍋に入れて沸かす。  
こして冷やし、冷えたらバニラスプリームSTを入れてアイスマシーンに入れる。



株式会社ミコヤ香商

〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階  
☎03-3377-3377 FAX03-3373-7651