

CAKE VANILLE

recette par Yoshiaki Kaneko "Paris S'veille"

ケイク・バニージュ

[Appareil à cake] ケイク生地
(上面W230×D45mm 下面W230×D35mm H65mm型3本分 350g/1本)
oeufs entier 全卵……90g
jaune d'oeufs 卵黄 ……24g
sucre semoule グラニュー糖……252g
gousse de vanille バニラビーンズ……1/2本
crème double クレームドゥーブル……240g
poudre d'amandes アーモンドパウダー……312g
poudre à flan カスタードパウダー……40g
poudre de vanille バニラパウダー……4g
extra de vanille バニラエキストラクト……10g
blanc d'oeufs 卵白……55g
sucre semoule グラニュー糖……40g
amidon de maïs コーンスターチ……15g
<total 総量……1082.5g>

[Sirop vanille] バニラのシロップ
eau 水……113g
sucre semoule グラニュー糖……72g
gousse de vanille バニラビーンズ……1/2本
<total 総量……185.5g>

[Pâte au beurre] 型用のバター
beurre バター……120g
farine gruau 強力粉……36g
<total 総量……156g>

[Finition] 仕上げ
chocolat extra bitter 61% ビターチョコレート(61% 飾り用)
sucre glace 粉糖……適量
poudre décor ブードルデコール……適量
feuille d'or 金箔……適量



パリセヴェイユ
金子 美明 シェフ
東京都目黒区自由が丘2-14-5
☎ 03-5731-3230

<作り方はリンク先のレシピ動画へ>
<https://youtu.be/oLEWtH0oudY>



La
Fruitière
du Val Evel®

Naturellement bon
より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャパン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862
E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <https://www.LFJ.co.jp>