

Zuger Kirshe Torte

(ツガー キルシュ トルテ)

(直径 18cm 2 台分)

【配合】

A. マンデルヴィーナーマッセ (Mandel Wienermasse)

卵……………240 g
グラニュー糖……………130 g
薄力粉……………95 g
粉末アーモンド……………40 g
バター……………20 g
バニラオイル……………適量

B. ジャポネマッセ (Japonaismasse)

卵白……………180 g
グラニュー糖……………195 g
小麦粉でん粉……………25 g
粉末アーモンド……………75 g

C. キルシュマームラーデ (Kirsch Marmelade)

グリュットホール (冷凍) ……150 g
グラニュー糖……………70 g
ペクチン (イエローリボン) ……5 g
レモン果汁……………10 g

D. キルシュバタークリーム (Kirsch Butterkrem)

バター……………240 g
ショートニング……………100 g
卵白……………115 g
グラニュー糖(A)……………30 g
水……………40 g
グラニュー糖(B)……………120 g
キルシュバッサー……………20 g

E. シロップ (Sirup)

シロップ (ボーメ° 28) ……140 g
キルシュバッサー……………60 g

【仕上材料】

アーモンドスライス (ロースト) ……適量
粉糖……………適量
赤色素……………適量

【仕込工程】

1. A を共立法で仕込み直径 18cm のセルクル 2 個に流して 170℃ のオーブンで焼成する。

2. B を仕込む。

- 卵白とグラニュー糖でしっかりしたメレンゲを作る。
- 篩った小麦粉でん粉と粉末アーモンドを混ぜ合わせる。
- シリコン紙の上に直径 18cm (約 5mm 厚) に延ばしたら 160℃ のオーブンで乾燥焼きする。

3. C を仕込む。

- グラニュー糖少量とペクチンを混ぜる。
- グリュットホールとグラニュー糖を混ぜ火にかける。
- 40℃ 位になったら A を加え混ぜながら沸騰させレモン果汁を加えしばらく煮詰める。

4. D を仕込む。

- バター・ショートニングを良く泡立てる。
- 卵白・グラニュー糖(A)をミキサーで泡立てる。
- 水・グラニュー糖(B)を煮詰め 118℃ のシロップを作り②に加え高速で泡立てしっかりしたメレンゲを作る。
- ①に③を数回に分け混ぜ合わせる。
- キルシュバッサーを加えピンク色に着色する。

5. E を仕込む。

【仕上工程】

- 焼き上げた A を 2 枚にスライスして E を両面に刷毛塗りする。
- ①を C でサンドする。
- 焼き上げた B の 1 枚に D を塗り 2 を重ねる。
- さらに更にその上に D を塗りもう 1 枚の B を重ねる。
- 上面・側面にも D を塗り、側面に砕いたアーモンドスライスをつける。
- 上面に粉糖を振りかけ格子状に筋を付けて仕上げる。

今回の製品は、スイスのツーク地方の伝統的なお菓子「ツガーキルシュトルテ」をアレンジした製品をご紹介します。

この製品の特徴はジャポネマッセと言うメレンゲに粉末アーモンドを合わせた生地を薄い円盤状に延ばしカリカリに乾燥焼きしたものと特産のキルシュバッサー (サクランボのブランデー) をたっぷり使用したバタークリーム、キルシュバッサー入りシロップをたっぷりハケ塗りしたマンデルヴィーナーマッセ (バタースポンジ) を重ねた製品です。スイスで販売されているものはかなりお酒の味が強いです。今回は、食べ易いようにお酒の使用量を抑え、中間にチェリーのジャムを挟み甘みと酸味を追加して食べやすく工夫してみました。構成的にはシンプルで作り易い製品だと思います。