

# ケーキ・ピスターシュグリロット

パウンド型（180mm×80mm外寸）2本分

## ケーキ・ピスターシュ

全卵……………170 g  
グラニュー糖……………236 g  
藻塩……………1.6 g  
パート・ド・ピスターシュ……………80 g  
生クリーム42%……………100 g  
薄力粉……………80 g  
強力粉……………36 g

ベーキングパウダー……………2.7 g  
溶かしバター……………87 g  
ピスタチオホール(軽くロースト)……………32 g  
グリोटティーヌキルシュ 25 g (約10粒)  
グラス・グリोटティーヌ  
粉糖……………120 g  
グラス・グリोटティーヌの酒……………30 g～

## 【工程】

ケーキ・ピスターシュを仕込む

- ①全卵にグラニュー糖と藻塩を加え混ぜながら温める。
- ②パート・ド・ピスターシュを①に加えて混ぜ、さらに生クリーム42%を加え混ぜる。
- ③薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、②に混ぜ合わせる。
- ④溶かしバターを加え混ぜる。
- ⑤粗刻みにしたピスタチオホールと半割にしたグリोटティーヌキルシュを加え混ぜる。
- ⑥パウンド型に紙を敷き⑤を流し込む。
- ⑦180℃のオーブンで50～55分焼成する。
- ⑧焼き上がり直後に、キルシュを霧吹きで前面に吹き付ける。
- ⑨粉糖にグリोटティーヌキルシュの酒を加え混ぜる。

グラス・グリोटティーヌを仕込む

- ①粉糖にグリोटティーヌキルシュの酒を加え、固さを調節しながら混ぜ合わせる。

## 【仕上げ】

- ①ケーキ・ピスターシュの上面にグラス・グリोटティーヌを線状にかける。
- ②グラスが固まる前に、グリोटティーヌキルシュとピスタチオを飾る。

## 【まとめ】

以前紹介したケーキ・ノワゼットのバリエーションです。

表面にかけるお酒はシロップでも構いません。今回はキルシュをそのままかけるので、オーブンから出た直後のアツアツの状態で吹き付けます。

ナッツのペーストを他のペーストに変えたり、中の具材を変えれば色々な味が楽しめると思います。

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 及川 透 教師