

サブレ・ア・ロランジュ

Sable à l'orange

配合 (約 30 個分)

A. パート・サブレ・ア・ロランジュ

(Pâte sablée à l'orange)

| | |
|---------------|-------|
| バター | 200 g |
| ショートニング | 40 g |
| きび糖 | 80 g |
| グラニュー糖 | 80 g |
| 卵 | 120 g |
| オレンジクリーミーペースト | 20 g |
| オレンジ果皮 | 1 個 |
| 薄力粉 | 280 g |
| アーモンド粉末 | 120 g |

B. ガナッシュ・オランジュ

(Ganache orange)

| | |
|------------|------|
| クリーム (35%) | 60 g |
| トリモリン | 10 g |

オレンジ・コンサントレ.....30 g

ショコラ・ジバラ・ラクテ.....200 g

カカオバター.....15 g

グランマルニエ.....6 g

C. キャラメル・サレ (Caramel salé)

グラニュー糖.....150 g

水あめ.....25 g

クリーム (42%)75 g

板ゼラチン.....1 g

ゲランドの塩.....1 g

仕上材料

ショコラ・プラン.....適量

色素 (オレンジ)適量

【仕込工程】

1. Aを仕込む。

- ①柔らかいバターとショートニングにきび糖、グラニュー糖を加え軽く擦り混ぜる。
- ②オレンジクリーミーペースト、オレンジ果皮を加え卵を数回に分けて加え混ぜる。
- ③アーモンド粉末、篩った薄力粉を混ぜ合わせ冷蔵庫で冷やす。
- ④冷やした生地を3mm厚に延ばし丸抜き型5番 ($\phi 5\text{ cm}$) で抜く。
- ⑤ $\phi 4\text{ cm}$ のシルパン・エアー (旧シルフォーム) を鉄板に裏返して載せる。
- ⑥④を載せて170℃のオーブンで焼成し熱が抜けたら型から剥がし裏返す。

2. Bを仕込む。

- ①手鍋でクリーム、トリモリン、オレンジコンサントレを沸騰させる。
- ②ショコラ・ジバラ・ラクテとカカオバターに①を混ぜ合わせる。
- ③グランマルニエを加え冷ます。

3. Cを仕込む。

- ①手鍋でグラニュー糖、水あめをキツネ色に焦がす。
- ②温めたクリームを①に加え混ぜる。
- ③②にゲランドの塩を加え再度沸騰させる。
- ④最後にふやかしたゼラチンを加え裏漉して熱を抜く。

【仕上工程】

- ①焼き上げたAを2枚1組にして、内側の凹みに硬さ調整したBをこん盛り絞る。更に中央にCも絞る。
- ②2枚を貼り合わせ冷蔵庫で冷やし固める。
- ③ガナッシュが固まったらオレンジ色に着色してテンパリングしたショコラ・プランを半分に付け固める。

「製品について」

今回紹介する製品は、オレンジ風味のガナッシュと塩キャラメルをたっぷり詰めた見た目が丸っこくて可愛いサブレです。オレンジ風味のサブレ生地を延ばし丸く抜いた物をシルフォーム (黒いメッシュの型) の裏側に生地を載せて焼成することで表面は丸く滑らかで裏は綺麗に凹みが出来、その部分にクリームをたっぷりと詰めて貼り合わせますのでサンドのクリームが見えず綺麗な仕上がりになります。シンプルな製品なのでサブレ生地、クリームを変えて容易にバリエーションが出来ます。

※シルパン・エアー (旧シルフォーム) シリコンとグラスファイバーで作られた黒いメッシュ状で柔軟性のある型。メッシュ状で空気が抜けるのでタルト等綺麗な形に焼き上げられます。

洋菓子講習 【基礎編】

日本菓子専門学校 平岡 強 教師