

辻調ごちそうクッキング シュクセ・プラリネ

調理：エコール 辻 大阪 洋菓子 教授 筒井一夫

シュクセ・プラリネ

直径 15cm 2 台分または直径 7cm8 個分

パータ・シュクセ

(アーモンドパウダー入りのメレンゲ生地)

卵白187 g
 グラニュー糖45 g
 アーモンドパウダー150 g
 粉砂糖105 g
 小麦粉7 g

クレム・オ・ブール・オ・プラリネ

(プラリネ風味のバタークリーム)

イタリアンメレンゲ

(でき上がり 315 g の半量 157.5 g を使用)

{ 卵白120 g
 グラニュー糖200 g
 水70 g
 バター225 g

プラリネ (キャラメル風味のアーモンドペースト) 90 g



アマンド・キャラメリゼ

(キャラメルがけしたアーモンド)

アーモンド (皮付きホール)100 g
 グラニュー糖37 g
 バター4 g
 水20 g

仕上げ

粉砂糖適量

<作り方>

パータ・シュクセを作る

1.アーモンドパウダー、粉砂糖、小麦粉を合わせてふるっておく。



2.卵白をほぐし、さらっとした状態になれば泡立てる。

3.しっかり泡立ってくれば、グラニュー糖を少しずつ加えながらしっかりと立てる。

- 4.ふるった粉類を加えて、切るように泡を潰さないように注意して混ぜる。
粉類がちょうど混ざりきったところで混ぜるのをやめる。



- 5.オーブンペーパーを敷いたプレートに直径 11 mm の丸口金で直径 15 cm の円形になるように渦巻き状に絞る。



- 6.200℃に温めたオーブンで約 18 分焼く。
7.焼き上がれば、直径 15 cm の型をあてて縁の余分を切り落とし、冷ましておく。



クレム・オ・ブール・オ・プラリネを作る
イタリアンメレンゲを作る

- 1.シロップを作り始める。鍋に水と砂糖を加えて混ぜ合わせ、火にかける。
鍋の内側にシロップが飛び散った液体を水バケで落としながら、117℃～120℃まで煮詰める。
2.シロップを火にかけたら、卵白と少量の砂糖をミキサーにかけて泡立てはじめる。
よく泡だ立ったら、適温に煮詰まったシロップをすこしずつ垂らすように加える。
3.シロップの全量が入れば高速でしっかりと泡立てる。
4.ツノがピンと立つくらいに泡立てば、中速で混ぜながら 25℃程度まで冷ます。
でき上がりから半量を量る (約 157.5 g)。



- 5.バターは 20℃～25℃位にしておき、メレンゲの一部を加えて混ぜ合わせる。



6.しっかりと混ざれば、残りのメレンゲを加えてさらに混ぜる。

7.プラリネを加えて、絞れる硬さに調整する。

アマンド・キャラメリゼを作る

1.鍋に水と砂糖を入れて溶かし、茶色く色づくまで煮詰める。

2.アーモンドを加えてからめ、バターを加える。

3.オープンペーパーの上に出し、フォークなどで1粒ずつばらばらにして冷ます。

組み立てる

1.熱が取れたシュクセを平らな面を下にして置く。

2.星形の口金（直径 11mm・8 切）を付けた絞り出し袋で、クレム・オ・ブール・オ・プラリネを絞り出す。

3.もう一枚は平らな面にクレム・オ・ブール・オ・プラリネを薄く塗り、その面が上になるように 2 の上に重ねる。



4. 粉砂糖をふり、キャラメルがけしたアーモンドやマジパン細工のバラなどで飾る。

