

イースター・ショートケーキ

連載「食感で遊ぶ」(2020年5月号～10月号)でも紹介した寒天素材のイナゲルクイックマンナンを生地とクリームに使い、しっとりしながらも歯切れのよい食感のジェノワーズと、なめらかな口溶けと保形性のシャンティ。愛らしいニワトリのデザインが思わず顔をほころばせてしまう春ならではの味わい。この時期にぴったりの仕上げの技に学びたい一品。



ジェノワーズ

【配量】

全卵	360 g
卵黄	40 g
グラニュー糖	260 g
薄力粉	200 g
水	30 g
イナゲルクイックマンナン	0.6 g
無塩バター	40 g

【製法】

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖を合わせてしっかり立てる。
- ② 水、クイックマンナンを合わせて約15分間放置する。
- ③ 篩った薄力粉を①にさっくりと合わせ、②を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 熱めに溶かしたバターを③に加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 型に④を流し入れ、180℃のオーブンで約22分間焼成する。

クレームシャンティ

【配量】

生クリーム (35%)	1000 g
生クリーム (47%)	1000 g
グラニュー糖	160 g
トレハ	30 g
イナゲルクイックマンナン	12 g

【製法】

- ① 2種類の生クリームを混ぜ合わせる。
- ② グラニュー糖、トレハ、クイックマンナンを粉体混合し、①に加えて泡立てる。

特集

Happy
EASTER

愛らしさと美味しさで
明るく楽しく

春を待ちわびる

イースターのお菓子

●制作=播田 修 ●協力=ヒルトン東京 (東京・新宿区)



今年は、季節の移ろいも感じられる余裕もなく1年が過ぎようとしている。しかし、洋菓子は心の栄養素として先の見えないコロナ禍の中でも存在感を示してきたと思う。これからクリスマスと正月、バレンタインデー、ホワイトデーと繁忙期が続いていくが、今度のイースターこそ春を待ちわびる想いを提案すべきだろう。新たな生活スタイルに向け、心躍る季節のお菓子を紹介するのはヒルトン東京のペストリーシェフの播田修氏。四季折々のテーマと素材をマリアージュしたスイーツピュッフェを展開して国内外からの注目を集め続ける感性に学びたい。合わせて2020年の気になったイースター商品を紹介したい。

(* 2021年は4月4日(日)がイースター)

カラー 46ページ参照

