

ガナッシュサンドケーキ

配合・製法

ホイッパー使用

【シート生地】

| | 量 | % | 備考 |
|------------------------|-----|-----------|---------------|
| サンショート® | 40 | 3 | 低速1分 高速5分~ |
| 上白糖 | 90 | | |
| 食塩 | 0.3 | | |
| 液糖 | 25 | | |
| 全卵(正味) | 120 | | |
| バニラオイル | 0.1 | 1 | 均一に混合する |
| 薄力粉 | 80 | 一緒に篩って加える | |
| アーモンドプードル | 20 | | |
| B.P. | 1 | | |
| リラナチュラル® オーベルニュCF40 | 60 | 60 | 湯煎に掛け溶解して加える |

焼成

【サンド用ガナッシュ】

| | 量 | % | 備考 |
|------------------------|-----|------|------------|
| ミルクチョコレート | 100 | 混合する | 仕上げ |
| 生クリーム | 75 | | |
| リラナチュラル® オーベルニュCF40 | 10 | | |
| | | | 湯煎にて加温し加える |

《仕上げ》

焼成冷却後、シート生地は上面を残して1.7cmの高さにスライスし、長辺を2分の1にカットする。
ガナッシュは焼き面を内側にして150g/台サンドする。
ガナッシュが固まったら7×3cmの大きさにカットする。

※ミキシング時間は機種・仕込量によって異なります。

条件

| | |
|------|----------------------------|
| 生地比重 | 0.60~0.70 |
| 生地重量 | 1200g (8取り天板使用) |
| 焼成温度 | 上火 175℃ 下火 140℃ (下天板使用) |
| 焼成時間 | 約24分 |

