

▼【パートシュクレ製法】

▶❶ バターを軟らかくして、塩、粉糖Aを合わせて混ぜる



▶❷ 全卵、卵黄を合わせてほぐし、❶に数回に分けて混ぜる



▼❸ 合わせて篩った粉類を❷に加えて混ぜ合わせる



▶❹ OPPシートで❸を挟み、3mm厚に伸ばして冷凍庫で休ませる（写真左）

※ 仕込み後すぐに手粉を使用せずに伸ばせるので、製品の均一化と作業の効率化が図れる（写真右）



其の壱

ロシアケーキを発掘する 編

*制作=益田一亜輝

*協力=東京製菓学校（東京・新宿区）



アーモンドプードルを加えて香ばしさを増したパートシュクレに、粉糖を使って保形性を高めた絞り生地を合わせて焼き上げた食感のアクセントを樂しめるロシアケーキ。
当時のようにジャムを絞ってから焼成しているのが、ねっとりした食感も印象的な焼き菓子に仕上がっている。
ジャムを変えて様々なバリエーションを広げてみてはいかがだろう。

① ロシアケーキ ～ディスク オランジュ～



パートシュクレ

【配量】

無塩バター..... 175 g
塩..... 1.4 g
粉糖A..... 26 g
全卵..... 35 g

卵黄..... 14 g
アーモンドパウダー..... 80 g
粉糖B..... 80 g
薄力粉..... 260 g