

Cake Coco Passion

Proposée par Koichi IZUMI
Chef Pâtissier ASTERISQUE

ケイク・ココ・パッション

カードル (57cm×37cm) 1枚分

Recette avec
Coconut Paste

BABBI
1952

Biscuit Coco ビスキュイ・ココ

全卵	2028g
グラニュー糖 ^①	800g
はちみつ	40g
サンエイトプリュス	820g
マルコナ アーモンドパウダー (皮無)	300g
ココナッツファイン	60g
薄力粉	240g
BABBI ココナッツペースト	132g
水	360g
卵白	280g
グラニュー糖 ^②	460g
有塩バター	

- ① 全卵にグラニュー糖^①とはちみつを入れて混ぜ、35℃まで温める。
- ② アーモンドパウダー、ココナッツファイン、薄力粉、ココナッツペースト、40℃に温めた水の順で①に加え、都度しっかりと混ぜ合わせる。
- ③ 卵白とグラニュー糖^②でメレンゲを立てる。(6分立て程度で角が倒れるくらいのツヤのある状態。)
- ④ ②に③の1/3量を混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に40℃に温めた溶かしバターを混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に残りのメレンゲを混ぜ合わせる。
- ⑦ 60cm×40cmのフランス天板4枚にベーキングペーパーを敷き、生地を約1340gずつ流し、平らに伸ばす。
- ⑧ 160℃の平窯で約20分焼成する。

Ganache ガナッシュ

KAOKA アンカ 35%	560g
生クリーム 35%	380g
BABBI ココナッツペースト	30g

生クリームとココナッツペーストを沸騰させ、ショコラブランに加えて乳化させる。

Confiture Passion コンフィチュール・パッション

キャップフリユイ パッションフルーツピューレ	250g
キャップフリユイ パッションフルーツシード	250g
グラニュー糖	430g
NHペクチン	6g

- ① グラニュー糖とNHペクチンを混ぜ合わせる。
- ② ①とパッションフルーツピューレ、パッションフルーツシードを混ぜ合わせ、糖度65まで煮詰める。

Trempe Chocolat トランペ・ショコラ

KAOKA アンカ 35%	500g
太白ごま油	50g
ココナッツファイン (ロースト)	20g

ショコラブランを40℃で溶かし、太白ごま油、ココナッツファインを混ぜ合わせる。

Montage モンタージュ

- ① 57cm×37cmのカードルに生地1枚をはめ込む。
- ② ガナッシュ230gを①に流し入れ平らに伸ばす。
- ③ ①②の工程を更に3回繰り返し、冷凍庫で冷やし固める。
- ④ ③をカードルから外し28等分(18cm×3.7cm)に切り分ける。
- ⑤ ④の上面に適量のコンフィチュール・パッションを塗る。
- ⑥ ⑤を竹串で固定し、上面の端まで掛かるようにトランペする。

Cake Coco Passion

BABBI

1952

BABBIとは

1952年、ジェラート向け原材料やウエハースの製造会社として、BABBIは誕生しました。創業者アッティリオ・バビ（Attilio BABBI）は、良質な原材料と優れた加工技術を武器に、製菓原料へと事業を拡大しました。現在はアッティリオの孫であるカルロがCEOとなり、更にその子どもの代も活躍する、4代続く家族企業に成長。ジェラートからお菓子、パンまで使用できる原材料の数々を生み出しています。

事業活動の傍らで、イタリア・エミリア=ロマーニャ州を代表する企業として、地域社会、地球環境、社会、教育、スポーツへの貢献活動などの取り組みも活発に行っています。



2008年以来、毎年ビジネスイベントで得た利益をAVSI（非営利の人道支援団体）に寄付しています。



350kWhのソーラーパネルを設置。年間235,000kgの二酸化炭素排出を抑制しました。

ココナッツペースト

ココナッツフレークがたっぷり入ったペーストです。ジェラートや焼菓子などにおすすめです。

- 商品形態：3kg × 4
- 保管方法：
高温多湿、直射日光を避け、20℃以下で保存
開封後は冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。
- 賞味期限：製造後730日
- メーカー推奨添加量（目安）：全体量に対し8～10%添加



サンエイト貿易株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル西館22F
TEL. 03-5414-1570 FAX. 03-5414-1580 <https://www.sun-eight.com>



SUN.EIGHT.TRADING

