

《道具の準備》

- パウンド型（マトファーケーキドロワ L160×W80×H70mm 容量850mlを使用）
長さ18cmの一般的なパウンド型に近い容量です。
- 大ボウル □耐熱容器（電子レンジにかける） □ホイッパー □ゴムベラ □粉ふるい
- シリコン刷毛 □敷き紙（型に敷く） □出汁袋（種・フサを入れる）
- 片手鍋（直径16～20cm） □万能こし器 □まな板・包丁

《ご自身で準備いただく材料》

- 卵120g（約2個） 生クリーム（乳脂肪45～47%） 30g
- マスカルポーネチーズ30g 無塩バター10gほど（割れ目を付けたいときに使用）

《代用について》

- ・生クリーム→乳脂肪35% アッサリする
- ・マスカルポーネチーズ→サワークリーム さっぱりする
※ご質問をよくいただくため記載しています。
代用しても作れますが仕上がりが変わりますのでおすすめしていません。

《オンラインレッスンを受講される方へ準備のご案内》

- ・柚子・ゆこうペーストを作っておく。
- ・飾り用の柚子ピールを刻んでおく。
- ・パウンド型に敷き紙を敷く。
- ・使用する道具類、材料をテーブルに出しておく。

※実習では予期しないハプニングがつきものです。
作りなおすこともありますので材料の予備をご用意いただくと安心です。



柚子とゆこらのガトーウィークエンド

週末に食べるお菓子という意味で、糖衣がけしてシャリっとした食感に仕上げるのが特徴です。フレッシュな柑橘の香りを最大限に生かします。製法は様々あり今回はオールインワン法で作ります。

材料

パウンド型 1台分 縦160×横80×高さ70 (mm) 容量850ml

【柚子ゆこらペースト】

柚子 ……………5個
 ゆこらの果汁……………適量 (2個分)
 グラニュー糖……………皮の重さの40%

【ウィークエンド生地】

全卵……………120g
 グラニュー糖……………145g
 ゆこらの皮 (柑橘の皮) ……1個分
 塩……………ひとつまみ
 生クリーム (乳脂肪47%) ……30g
 マスカルポーネチーズ……………30g
 柚子ゆこらペースト……………60g
 薄力粉……………120g
 ベーキングパウダー……………3g
 バター (無塩)……………45g

【仕上げ】

下塗り

ナパージュ……………60g
 柚子+ゆこら果汁……………12g

※ナパージュは20~30%加水して使用する

グラス・ア・ロー

粉砂糖……………60g
 柚子+ゆこら果汁……………10g~ (要調整)

※全体をコーティングできる分量です

デコレーション

自家製柚子ピール……………適量

※他の柑橘が届いた場合も作り方は同様です。
 果皮や果汁を置き換えて下さい。



工程

～前日

焼成160℃ 50分

乾燥

焼成180℃ 2分

柑橘ペースト

ケーキ生地

焼成

ガラス・アロー
下塗り・本塗り

仕上げ



作り方

《柚子ゆこうペースト》

他の柑橘も同様に作ります。

① 柚子を、皮・薄皮・種・果汁に分ける。

柚子は洗って横半分に切り、果汁を絞る。

ゆこうは、ウイークエンド生地のグラニュー糖に皮を削り入れる。果汁を絞る。

茶こしでこして柚子とゆこうの果汁を混ぜ合わせておく。

柚子の薄皮・種を外す。→出汁袋に一部を入れる。

柚子の皮を半分にカットして1/4割にする。

② 3回ゆでこぼす

1回目ゆでこぼし

鍋にたっぷりの水を沸かして柚子の皮を入れる。沸騰後、5分ほど煮て湯をすてる。

皮の裏側のふやけてドロドロした表面、スジを包丁でそぎとる。水洗いする。

2回目に行っても構いません。

2回目ゆでこぼし

同様に、鍋に水と皮を入れて沸騰後、約5分煮て湯をすてる。

3回目ゆでこぼし

同様に、鍋に水を皮と入れて、沸騰後10～15分やわらかくなるまで煮て湯をすてる。

約5mm角に刻む。

※皮の苦みが強くて気になるときは、3回目に3時間～ひと晩、水につけておくと苦みが抜けます。

苦みが少ない柑橘は、ゆでこぼし1～2回で構いません。味をみて調整ください。

③ 計量して煮る

鍋に刻んだ柚子の皮を入れて重さをはかる。

皮の重さの40%のグラニュー糖を計量して加える。

(材料セットはグラニュー糖120g入れています。足りない場合は追加ください。)

柚子+ゆこう果汁をひたひたに加える。(ガラスアロー用に一部残しておく。)

フサ+種(出汁袋)も入れて、ふつふつする火加減で混ぜながらとろみがつくまで煮る。

水分はしっかり飛ばします。混ぜたときに鍋底が見えるのが目安。出汁袋を取り除く。

《ガトーウィークエンド生地》

準備

- ・パウンド型に敷き紙を敷く。
- ・グラニュー糖にゆこうの皮をゼスターグレーターで削って混ぜておく。A
- ・生クリーム、マスカルポーネチーズを混ぜ合わせる。B
- ・薄力粉にベーキングパウダーを加えて混ぜ、粉ふるいでふるう。C
- ・バターは室温に戻し、電子レンジにかけてマヨネーズくらいのかたさに調整する。
- ・オーブンは15分前を目安にスイッチを入れて160℃に予熱する。

① ボウルに全卵を入れて泡だて器でほぐす。

Aのグラニュー糖を混ぜ、Bを加えてムラなく混ぜる。

柚子ゆこうペーストを混ぜ、Cの薄力粉を加えて混ぜる。

② やわらかくしたバターに①の生地の一部を加えて、泡立て器で混ぜる。①に加える。

泡だて器ですくいあげるように混ぜ、最後はゴムベラに持ちかえてムラなく混ぜ合わせる。

③ パウンド型に流し入れる。

バターを少量溶かし（10gほど）カードに付けて中央に割れ目のガイドラインを付ける。

160℃のオーブンで50分を目安に焼く。表面の割れ目が色付き竹串をさして生地がついてこなければよい。

型から出して、ケーキクーラーで紙を付けたまま冷ます。

《グラス・ア・ローをかける》

2種類の仕上げを紹介します。

Step 1 下塗りする

ナパージュ、柚子+ゆこう果汁を耐熱容器に入れて、電子レンジで溶かす。（鍋で溶かしてもOK）温かいうちに刷毛で塗る。

逆さ仕上げ

膨らんだ上部を波刃包丁で切りおとす。逆さに置く。4辺の角を斜めに切り落として傾斜をつける。上面のみナパージュをぬる。

全体を覆う仕上げ

ナパージュを全体にぬる。ケーキの凹凸を埋めるイメージで。

急ぐときは乾かさずに本塗りに進みます。

時間に余裕があれば、3時間～半日乾かす。手でさわって、くっついてこなくなってから本塗りに進むと、均一にキレイに糖衣がかかりやすい。

↓

Step 2 へ

Step2 本塗り グラス・ア・ローをかける

粉砂糖に柚子+ゆこう果汁を加えて混ぜる。濃度の調整は何回か行くと感覚をつかめます。

逆さ仕上げ

上面に塗り、側面から自然と垂れるようにする。

柚子ピールを刻んで飾る。自然乾燥させる。

全体を覆う仕上げ

天板の上に網をおきケーキをのせる。濃度を気持ちゆるめに調整して刷毛で全体に塗る。

180℃に予熱したオーブンに、約2分入れて透明感を出す。

冷めると、すりガラスのように固まる。

※グラス・ア・ローは、2日目にはベタついてきます。

召し上がるタイミングに合わせて行います。

違うサイズのパウンド型で作るときの、分量計算方法

- ①使用したい型に水を入れて重さを計り、容量を調べる。
- ②使用する型の容量÷レシピのパウンド型の容量（850ml）＝容量の係数
- ③レシピの分量×容量の係数

Point

- ・柑橘の皮の処理を丁寧に行うことでクリアでフレッシュな香りのペーストにします。
- ・一般的なオールインワン法では材料を順番に混ぜて溶かしバターを最後に加えます。きめは細かくしっとりした仕上がりになるのが特徴です。今回はバターを溶かさず混ぜ込むことでバターの風味をより感じる仕上がりになります。

保存

常温保存（20℃以下）で7日。気温20℃以上になれば冷蔵保存。

ラップで包んで密閉袋に入れて乾燥しないように保存ください。

グラス・ア・ローをかけたら溶けてくるため、2日以内にお召し上がりください。

冷凍保存 1ヶ月 生地をラップで包み、冷凍保存袋に入れて密閉する。

スライスしたものは、室温に出して10～15分で解凍できる。

ホールの場合は前日に冷蔵庫に移して解凍するとよい。

参考

徳島特産素材

ゆこう（柚香）

柚子とダイダイの自然交配種で99%が徳島で作られています。

主に徳島県の上勝町で栽培されていますが、苗は出回っているので我が家でも育てています。

ゆこうは柚子の生産量の約1%。11月ごろに旬を迎えますが、加工用や料亭に卸すため市場には出回っていません。

「香り柚子、酸味すだち、味ゆこう」と徳島では古くから言われています。

柚子に加えることで、酸味がやわらぎ甘味が加わり、深みのある味わいを作れます。

柚子

徳島県では木頭柚子がブランドとして知られていますが、柚子農家さんが各地で作られています。無農薬や減農薬の柚子の皮には、ほとんどのものに、かさぶたのようなものがみられ、キレイなものは少ないです。ですが品質には問題ありません。

気になる所を削いでお使いください。

虫が木につかないように育てるのに非常に手間をかけて

お世話をしています。皮も安心してお使いください。



使用したパウンド型

マトファー・ケーキドロワ L160×W80×H70

<https://item.rakuten.co.jp/matfer-j/01009/>

Matfer社は、「プロのための道具」を作るフランスのメーカー。

熱の通りがよく焼き上がりがキレイです。

ドロワ型は側面が垂直で深さがあり、容積が大きいのが特徴。

型のハシがスマートで美しく出ます。

馬嶋屋菓子道具店が、似たサイズの型を購入できます。（馬嶋屋×松永製作所の型）