

ケーキ ア オランジュ



材料 (パウンド型2本分)

【生地】		【仕上げ】	
バター	125g	オレンジ	3個分
粉糖	185g	水	30ml
アーモンドパウダー	125g	グラニュー糖	225g
薄力粉	85g		
ベーキングパウダー	3g		
全卵	200g		
オレンジの皮	1.5個分		
オレンジコンフィ	60g		
コアントロー	25g		
バター(パイピングチューブに入れる) 適量			

<準備>

- ・バターは室温に戻しておく。
- ・アーモンドパウダーは粗めのふるいでふるい、薄力粉とベーキングパウダーをあわせてふるいにかけてたものと合わせておく。
- ・卵はほぐしておく。
- ・オレンジの皮、オレンジコンフィ、コアントローはボールに合わせておく。
- ・パイピングチューブにポマード状のバターを入れておく。
- ・仕上げのオレンジをあらかじめ煮ておく。→ 1/2のサイズにカットしておく。



- ① オレンジはしっかりと洗い、薄くスライスする。
- ② 厚底のなべにスライスしたオレンジと水、グラニュー糖を入れ落し蓋(クッキングペーパーでも良い)をする。沸騰させないようにすることと、オレンジをいじらないようにすることが大切。(砂糖がしゃってしまうので)
- ③ 一時間くらい弱火で煮る。

<作り方>

- 1 バターはポマード状に柔らかくしてホイッパーでまわせるくらいにする。
- 2 ポマード状になったバターをホイッパーでさらに柔らかくし、砂糖を数回に分けて入れる。そのとき、バターに空気を入れないようにホイップしておく。
- 3 バターに空気が入り白っぽくなりホイップできたら、溶いておいた卵を数回に分けて入れる。



4 あらかじめ合わせておいたオレンジの皮、オレンジコンフィ、コアントローを生地に加える。



5 4に残りの粉類の1/4を加え混ぜ合わせる。(卵を加えきった時点で分離していてもこの1/4の粉を加えることでなじませる)



6 さらに残りの粉を加えて艶がでるまでしっかりと混ぜ合わせる。



7 ボールにラップをして一時間くらい涼しいところで寝かせる。



8 用意しておいたパウンド型に生地を流し、中心部にパイピングチューブ入れておいたバターを絞り出し(注・写真はCake Royal のものですが参照までに)160~170℃で約40分焼く。
(ほんのりと表面に焼き色が付いてから、煮ておいたオレンジを乗せ、さらに焼成)

※オーブンの温度や焼き時間はそれぞれのご家庭のオーブンによって調節してください。

