

Cake Royal



材料（パウンド型 1～2本分）

バター	90g	《仕上げ》
上白糖	60g	くるみ、アーモンド、あんず
全卵	70g	ドレーンチェリー 適量
アーモンドプードル	40g	
薄力粉	100g	
ベーキングパウダー	2g	
ハチミツ	15g	
ラム酒風味のフルーツシロップ漬け	180g	
ドライアプリコット	35g	
クルミ	30g	
焼いたアーモンドホール	30g	
バター（パイピングチューブに入れるもの）	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合わせてふるいにかけてものと合わせておく。
- ・ 卵はほぐしておく。
- ・ アーモンドホールは140℃で約10分ローストをして粗熱を取り、刻んでおく。
- ・ クルミ、ドライアプリコットも刻んでおく。
- （クルミはローストをすると渋味がでるので、ローストはせずにそのまま使う）
- ・ パウンドの型にバターを塗って粉をはたいておく。
- ・ 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。

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。そのときにバターに空気を入れないようにホイップしていく。蜂蜜も加える。



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 ラム酒風味のフルーツシロップ漬けと刻んでおいたナッツ類、あんずを3に加える。



5 4に粉類の1/4を加え混ぜ合わせる。(4の時点で多少、生地が分離ぎみでも粉を少し加えることで生地がなじむ)

6 残りの粉を加えしっかり艶が出るまで混ぜ合わせる。



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にいれておいたバターを絞り出して160～170℃で約40分焼く。
(表面にほんのりと焼き色が付いてからナッツ類、ドレンチェリー、あんずなどを乗せる)

※焼成温度や焼き時間などはあくまで目安なので、各ご家庭のオーブンによって調節してください。

