

フランジ オ ザルブル



材料 (丸型 1個分)

【生地】

バター 90g
粉糖 90g
卵黄 90g
アーモンドプードル 50g
コーンスターチ 35g
くるみ(1/8カット) 25g
アーモンド(1/8カット) 35g
ラムレーズン 20g
バター(パイピングチューブに入れる) 適量

【シュトロイゼル】

バター 100g
グラニュー糖 75g
バニラオイル 1~2滴
シナモン 少々
薄力粉 150g

<準備>

- ・バターは室温に戻しておく。(生地、シュトロイゼルのバターともに)
- ・アーモンドは140℃で10分間ローストしてから1/8にカットする。
- ・クルミはローストをすると渋味がでるのでローストはしないで1/8にカットしておく。
- ・ラムレーズンはラム酒から水分を切っておく。
- ・アーモンドプードルとコーンスターチはそれぞれふるって合わせておく。
- ・シュトロイゼルの配合の薄力粉とシナモンも合わせておく。
- ・型にバターを塗って粉をはたいておく。

<作り方>

1. シュトロイゼルから作る。

1 室温に戻っているバターにグラニュー糖をすり混ぜたあと、バニラオイルを加える。

2 1にふるっておいた粉類をざっくりと混ぜ合わせビスケット生地を作り、ラップに包んで冷蔵庫で休ませる。

2. 冷蔵庫で休ませているあいだに生地を仕込みます。

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。その時バターに空気を入れるようにホイップしていく。

3 バターに空気が入り白っぽくなりホイップできたら、溶いておいた卵黄を数回に分けて入れる。



- 4 3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していても粉を少し加えることで生地がなじむ)



- 5 あらかじめ刻んでおいたナッツ類とラムレーズンを加える。



- 6 5に残りの粉類を加え、艶が出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 用意しておいた丸型に生地を流す。

- 9 先に仕込んでおいたシュトロイゼルの生地を目の粗いふるいに押し付けるようにして、そぼろ状のシュトロイゼルを作り、7の生地の上にふりかける。



- 10 160～170℃で約40分位焼く。
(焼成温度や焼き時間などはあくまでも目安なので、各ご家庭のオーブンによって調節してください)