

ガトー・ア・ラ・ビエール

ザンテ・カラントがぎっしりと詰まっていて、クルミの食感もしっかりと生きています。お酒が効いていてしっとりとした大人の味わいのケーキ。



材料(マンケ型4号×6)

バター	150g	B	中力粉(強力粉:2 薄力粉:8) 250g	
クルミ	75g			ベーキングパウダー 5g
A	ピーナッツオイル	50g	C	
	カソナード	175g		ザンテ・カラント 250g
	全卵	165g		オレンジピール 50g
		レモンピール 50g		
			グリオット(半割り) 150g	
			黒ビール 100g	

<作り方>

- ・ Bの粉類は合わせてふるっておき、大きく刻んだクルミと合わせておきます。
- ・ Cのドライフルーツ類はお菓子を仕込む1時間くらい前に黒ビールに漬けておきます。

1 バターを焦がしバターにして、鍋ごと水につけ粗熱を取っておく。

2 1の粗熱のとれた焦がしバターとAの材料を合わせて、ミキサーでしっかりと空気を入れて泡立てていく。
(油分が多い配合なので、空気が入ってもそんなにしっかりと泡立ちません。白っぽくタラタラとした生地の状態)

3 2にBの粉類を合わせ、さらにCのフルーツ類も加える。少し粉に粘り気が感じられるまでしっかりと混ぜます。

4 一台210gを目安に型に流し、180°Cで40分くらい焼成する。
4~5日置いて味をなじませてから召し上がってください。