

Palet d Amande パレ・ダマンド

(東京都洋菓子協会 定期講習会 99.7.15 柳正司氏)

アーモンドプードルとラム酒のしっとりさがマッチしてとても美味しい焼き菓子です。
ラム酒の風味がほんのりと効いたとてもやさしい味わいです。ご家庭でも簡単に作れますので是非、チャレンジしてみてください。



<準備>

- ・型は7cmの丸型を使います。
- ・型に溶かしバターを刷毛で丁寧にぬり、その後、アマンドアッシュを型の周りに付ける。
- ・タン・プル・タン(T.P.T)の準備をする。一般に「タン・プル・タン」は販売されていません。アーモンドプードル:粉糖を1:1の割合で混ぜたものを使用しましょう。
- ・溶かしバターを作っておきます。(型塗り用とは別)

<配合>

T.P.T 225g
全卵 3個
バター 75g

アマンドアッシュ(16割) 100g
バター(型塗り用) 適量
ピスタチオ(飾り用) 適量

—アンビバーージュ—
水 100cc
グラニュー糖 50g
ラム酒 55cc

<作り方>

- ① 卵をほぐしておく。
- ② T.P.Tと①の卵をホイッパーで合わせる。
- ③ 完全に②が合わさったら、準備しておいた溶かしバターをさらに加える。
(この時のバターの温度は35~40℃くらいのものが良い)
- ④ ③で出来上がった生地を丸口金をつけた絞り袋にいれて、用意しておいた型に絞り出す。
- ⑤ 170℃前後のオーブンで30~40分、焼色をみながら焼く。
(オーブンが高温過ぎると中央が窪みやすくなるので注意する)
生地を焼いている間にアンビバーージュを作る。

—アンビバーージュシロップの作り方—

1. 水とグラニュー糖を合わせて火に掛ける。
2. 1の粗熱が取れてからラム酒を加える。

⑥ ⑤の生地が焼きあがったらケーキクーラ等のにのせて粗熱をとり、完全に冷えてからアンビバーージュ(ラム酒の加えたシロップを刷毛で生地に塗り込む)を行う。

(生地が冷えてないとラム酒シロップが染込みません。)

- ⑦ アンビバーージュをした後で、生地の中央にピスタチオを細かく刻んだものをのせます。

焼いた当日よりも次の日からの方が、ラム酒と生地の一休感があって美味しいはずですよ。