

レーズン風味のマドレーヌ

しっとり感のある生地でレーズンの旨みが凝縮されたマドレーヌです。



材 料 (6cm×H2cm・30個分)

全卵	300g	添加糖	30g
上白糖	200g	マジパンローマッセ	35g
薄力粉	260g	バター(溶かしバター)	300g
ベーキングパウダー	4g	レーズン・ペースト	60g
		レーズン・コンセントレート	15g
		カリフォルニア・レーズン	3粒(1個につき)

作り方

- ・マジパンローマッセは冬場などは特に固くしまっているのので、そのような場合は電子レンジに少しかけて柔らかくすると扱いやすくなる。
- ・薄力粉とベーキングパウダーはふるいにかけておく。

- ① 柔らかくしたマジパンローマッセと添加糖を合わせておき、その中にほぐしてある全卵を少しずつ加えながら、のばしてゆく。さらに上白糖もあわせる。
- ② ①にレーズン・ペーストとレーズン・コンセントレートを入れてよくあわせる。
- ③ ②にふるいにかけて粉類をしっかりと合わせ、そこに溶かしバターをいれて、全体がしっかりなじむように合わせる。
- ④ ③の生地をふるいに一度通すと、一晩ねかしたようなしっとりとした生地のマドレーヌに仕上がります。
- ⑤ 型にレーズンを3粒くらいずつ入れて(1個につき)③のレーズン生地を型の8分目くらいまで絞り、約170℃で約30分焼成する。(オーブンによって焼成温度・時間が異なるので注意してください)