

レーズンサンド

卵黄のkokのある生地と、間にサンドしてあるちょっと塩気を感じるバタークリームが軽くて美味しい。レーズンの甘みがそれぞれの味わいを、引き立てている。



材料

<ビスキー・サボワ>

卵黄 …… 85g
グラニュー糖 …… 90g
無塩バター …… 90g
コーンスターチ …… 40g
薄力粉 …… 40g

<バタークリーム>

卵白 …… 100g
グラニュー糖 …… 100g
(うち35gはシロップ用です)
水 …… 35g
有塩バター …… 90g
無塩バター …… 90g
バニラ(エッセンス) …… 適量

<ラムレーズン>

カリフォルニアレーズン …… 60g
ラム酒 …… 20g
シロップ …… 20g
(このシロップは水:砂糖を1:1で合わせて一煮立ちさせたもの)
オレンジ(スライス) …… 1~2枚

準備

- ・バター類は室温に戻しておきます。
- ・ラムレーズンは一晩以上は漬けておきます。
 - ① 湯通したカリフォルニアレーズンをシロップ、スライスオレンジを加えたラム酒で漬けておきます。
 - ② 当日は水気をきっておきます。
- ・卵黄はほぐしておき表面が乾かないようにラップをかけておきます。
- ・粉類はふるって合わせておきます。
- ・天板にシートを敷いておきます。(その時に使用する型の用意をしておきます)

作り方

1. ビスキー・サボワ(卵黄の生地)を仕込みます。

- ① 卵黄にグラニュー糖をホイッパーで合わせたら人肌に熱をつけて、白っぽくもったりとした生地になるまで泡立てていきます。
- ② ポマード状にしたバターと①を合わせます。
- ③ ②に粉類を合わせたものを加え、粉っぽさがなくなるまでしっかりと生地を合わせます。
- ④ 天板に流して170℃のオーブンで約20分くらい焼成します。
(焼成温度、時間はあくまでも目安ですので各ご家庭用のオーブンによって調節してください)

2. バタークリームを仕込みます。

- ① バター二種類を合わせてホイッパーで空気を含ませるようにホイップしていきます。バターが白っぽくなるまでおこないます。
- ② 卵白とグラニュー糖(65g)でメレンゲを立てていきます。

③ メレンゲが立ってきたら分量の水とグラニュー糖(35g)を厚底の鍋に入れて118℃までシロップを煮詰めます。

④ シロップが118℃まで煮詰まったら②のメレンゲに一度に加えホイッパーで勢いよくまわします。

⑤ ④の粗熱がとれたら①のバターに数回に分けて入れていきます。

3. 仕上げをします。

① 焼き上げたビスキー・サボワのサンドする両方の生地にバタークリームを塗りどちらか一方にラムレーズンをちりばめ、2枚でサンドします。

② ①の生地を冷蔵庫で冷やしてから任意の大きさにカットします。