

サブレ アマンド



材料

アーモンドプードル	250g
粉糖	250g
30° ポーメシロップ*	125cc
バター	500g
生クリーム(45%)	25g
塩	8.75g
全卵	1個
薄力粉	500g

* 1リットルの水に1350gの砂糖を加えて沸騰させて、冷ましたもの。

<作り方>

1 バターをポマード状に柔らかくし、ホイッパーでなめらかにします。砂糖を加え全体を合わせます。アーモンドプードルを一度に加え、ゴムベラで全体をさっくりと合わせます。



2 別のボールに卵、30° ポーメシロップ、塩を入れて全体を混ぜ合わせます。生クリームも加えます。これを3回くらいに分けて1に加え、ヘラで合わせます。



3 1/3の粉を加え、しっかりと合わせます。ここでしっかりと合わせることで余分な水分が粉にすわれるのでさっくりと仕上がります。



4 残りの粉を加え、粉気がなくなるまでさっくりと合わせます。絞り袋に入れてシェルに絞ります。170~180°Cのオーブンで約15分。焼き色がつけばOK。

☆ちなみに、パナデリアの講習会では、薄力粉を国産小麦の「チホク」を使って作っていましたが、サクサクとした美味しさに仕上がりました。