

サラエボ

ラム酒の風味とザンテ・カラッツの相性が良く、タンプルタンのしっとりとした、コクのある生地が全体の味を引き締めています。表面のグラッサージュの量もほどよい甘さでソフトな食感。



材料(サラエボ型×4)

【タンプルタン】

A	アーモンド	125g	B	全卵	83g
	(ローストしたものを挽いたもの)			卵黄	120g
	砂糖	37.5g	C	卵白	210g
粉糖	100g	グラニュー糖		50g	
			中力粉	125g	
			バター	125g	
			ザンテ・カラッツ	375g	
			ラム酒	25g	

<作り方>

ザンテ・カラッツはあらかじめ配合のラム酒に漬けておきます。

1 Aの配合の中にBを少しずつ加えながら泡立てていく。

2 しっかりと立った1にザンテ・カラッツを加え合わせる。

3 Cの配合の卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、2の中に合わせてゆき、中力粉、溶かしバターの順番で加えて合わせる。

- ・中力粉はふるってあるものを加えること。
- ・溶かしバターは37~38℃の人肌のものを加える。

(ポイント)

合わせるときのポイントは生地に光沢がでるまでしっかりと混ぜる。かなりしっかりと泡立っているのでもっとここで合わせておかないと型からはみだすことがあります。

4 サラエボ型に入れて170℃で35~40分焼成します。

5 焼いた生地の粗熱がとれたらガラスを表面に塗ってオーブンで乾燥させます。

<ガラスの配合の割合> 砂糖100に対しラム酒がその1/3になるように作る

<ガラスを乾燥させる時> 強火のオーブンで30~40秒

あまり薄めのガラスだと表面に塗っている段階で流れ落ちてしまうので、濃いめのガラスでオーブンに入れるのが、きれいに仕上げるコツです。