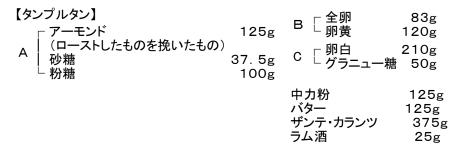
## サラエボ

ラム酒の風味とザンテ・カランツの相性が良く、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)



## 〈作り方〉

ザンテ・カランツはあらかじめ配合のラム酒に漬け込んでおきます。

- 1 Aの配合の中にBを少しづ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・カランツを加え合わせる。
- **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しっかり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°Cで35~40分焼成します。
- 5 焼いた生地の粗熱がとれたらグラスを表面に塗ってオーブンで乾燥させます。 くグラスの配合の割合>砂糖100に対しラム酒がその1/3になるように作る くグラスを乾燥させる時>強火のオーブンで30~40秒 あまり薄めのグ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、濃いめのグ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。