

ソシソン・オ・パンブリュ

粗目糖の食感、甘みが全体の味わいのアクセントになっていてしっとりとした粉の味わい深いお菓子。



材料 (フランス天板1枚分)

A	卵黄	120g	B	卵白	1個分
	グラニュー糖	125g		粉糖	50g
	レモンペースト(レモンの皮2個分)	30g		ラム酒	15g

バター	175g
中力粉	175g
ザンテ・カラント	120g
卵白	210g
グラニュー糖	50g
アプリコットジャム	適量
粗目糖	適量

※B: フランス天板2枚分の生地的配合

<作り方>

- 1 Aの材料を合わせて、しっかりと泡立てる。
- 2 バターをポマード状に柔らかくして、ザンテ・カラントと粉類を加え混ぜ、1の泡立てた卵黄にはじめ1/2を合わせ、合わさったら残りの生地を加える。
- 3 卵白とグラニュー糖でしっかりとメレンゲを立て、2の生地に約1/3ずつメレンゲを合わせていく。
- 4 生地がなじんだら、フランス天板にシートを敷いて、生地をのす。
- 5 200°Cで15分焼成し、焼きあがったら粗熱を取っておく。
- 6 Bの配合のものを合わせておく。
- 7 5の生地の粗熱が取れたら、(フランス天板で焼いた生地は1/3ずつ横をカットして)適当な大きさにカットして、巻き込む内側のほう(焼色の付いていない方)にアプリコットジャムをパレットナイフで塗る。
- 8 ロールケーキのように端から巻き込んで、表面にBのグラッサージュを塗り、表面全体に粗目糖を塗って(焼き網などで、筋をつけて)オーブンで乾かす。(170°Cくらいのオーブンでタンパーを開けて5分くらい)