

# ウィークエンドシトロン



材料(2本分)	
外枠18cm×8cm×高さ6cmのパウンド型)	
全卵	135g(Lサイズ2個分)
グラニュー糖	170g
塩	1.2g
薄力粉	130g
ベーキングパウダー	4g
ラム酒	24g
レモンの皮	1個分
生クリーム45%のもの	40g
溶かしバター(ファーメント)	50g
グラッサージュ	
粉糖(オリゴ糖)	100g
レモン汁	
アプリコットジャム	18g

## 下準備

- ・薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ・パウンド型にバターを塗り、粉をはたしておく。

## 作り方

- 1 全卵にグラニュー糖を入れ、よくほぐし、ホイップしていく。(ハンドミキサーを使うとよい。菓子用のミキサーを使う場合は中速でゆっくり泡立てしていく)
- 2 全体が白くもったりするくらい(ジェノワーズ生地と同様)になったら、ラム酒、レモンの皮、塩を加える。
- 3 ふるっておいた粉類を入れ、ホイッパーのワイヤーを通すように合わせていく。



- 4 溶かしバターの中に生クリームを入れる。そこに生地の少量を取りよく混ぜる。
- 5 4を生地に入れ、ゴムべらで混ぜ合わせる。

- 6 生地を型に流し入れる。家庭のオーブンレンジならば140℃、中段で20～30分。ガスオーブンなら150℃で20～30分。



- 7 焼きあがったら平らにするため、型に入れたまま逆さしておく。
- 8 しばらくしたら型から外し、冷ましておく。(逆さのまま)

9 表面の長方形の4辺の端をななめに切り落とす。



10 粉糖をふるい、レモン汁を加え混ぜ、グラッサージュをつくる。



11 アプリコットジャムを鍋に入れ、少々水を加え、弱火で煮てなめらかにする。

12 刷毛で表面と側面にアプリコットジャムを塗る。



13 まず表面にグラッサージュをかけ(余分なものは小さなパレットナイフで落とす)刷毛で側面にも塗っていく。



14 網にのせ、10分ほど常温で乾燥させる。その後250°Cのオーブンに3分くらい入れ、グラッサージュにつやをだす。

