

ダクワーズオーレザン(90個分)

コアントローに漬込んであるレーズンの風味が生き、ダクワーズ生地のココナッツの味わいと良く合っています。



材 料

【パート材料】

冷凍卵白	1333g
グラニュー糖	400g
粉糖	600g
アーモンドプードル	1000g
ココナッツファイン	100g
パインフリーズドライ	少量
粉糖	40g

【クリーム材料】

バタークリーム材料

水	90g
グラニュー糖	335g
卵黄	40g
全卵	95g
無塩バター(室温に戻す)	500g

レーズン濃縮果汁	23g
カリフォルニアレーズン	150g
コアントロー	45g

作 り 方

〈準備〉

- カリフォルニアレーズンをコアントローに漬込んでおく。(カリフォルニアレーズンを3回くらい水洗いし、手鍋に入れて火にかけて水気をとばし、その後、レーズンをコアントローに漬込む。)
- アーモンドプードルをふるっておき粉糖と合わせる。
- バタークリームを作る。

- ① 水とグラニュー糖を124℃まで手鍋で煮詰める。
- ② 卵黄と全卵をミキサーボールで十分泡立てて①を加え、しばらく攪拌する。
- ③ ②が冷めてきたら、ポマード状のバターを少しずつ加える。

1. ダクワーズ生地を作る。

- ① 冷凍卵白(普通のコシの弱い卵白であれば可)にグラニュー糖を少しずつ加えメレンゲを泡立てる。
- ② ①にアーモンドプードルと粉糖を合わせたものを合わせる。
- ③ ②にココナッツファインとパインフリーズドライを加え合わせる。
- ④ ③の生地を型に絞り、平らにして粉糖を2回ふり、170℃13～15分焼成する。焼けたら粗熱をとる。

2. 仕上げをする。

- ① あらかじめ作っておいたバタークリームにレーズン果汁、コアントローを混ぜる。
- ② ①を丸口金のついた絞り袋に入れて、焼きあがったダクワーズ生地1-④にしぼり、漬込んでおいたレーズンを6粒くらいずつのせサンドする。