

ドーム・レザン



材料（小さ目のカップで焼きます）

ローマジパン	400g
ブルノワゼット(焦がしバター)	400g
アーモンドプードル	400g
粉糖	300g
ラム酒	30cc
全卵	550g
ベーキングプードル	4g
薄力粉	200g
トレモリン(転化糖) (なければ、水あめ、蜂蜜で代用)	100g
ラム漬けレーズン (または、大納言、アーモンドホール、クルミ、 オレンジスライスなど)	600g

<作り方>

1 室温に戻しておいたローマジパンを機械に入れて、ほぐします。粉糖を加えます。

2 アーモンドプードルを加えます。ぼろぼろとした状態になってきたら、卵を半量加えていきペースト状にします。

* 手で作る場合は、ローマジパンをやわらかくし粉糖、アーモンドプードルを加えて手で練ります。



3 しっとりとさせるためトレモリンを加え、残りの卵を加えます。



4 ラム酒、合わせてふるっておいた粉類を加えます。



5 焦がしておいたバターを少しづつ加えていきます。このときのバターの温度はだいたい50℃位が目安です。加えたら、しっかりと合わせます。

* できれば、このあと涼しいところで2時間くらいねかせるとよいでしょう。バターケーキはねかせることにより、目がつまってしっかりとし、しっとり感も増してきます。



6 小さ目の型にレーズンなどを5～6個入れ、型の7分目位まで生地を絞り入れます。ねかせておいた生地は、絞る前に1度全体を混ぜるとよいでしょう。160℃で焼きます。

* レーズンの他、好みでオレンジピール、大納言、クルミなどを入れてもよいでしょう。(1つの型に1種類ずつ入れます。)

