

リンツァー



材料 (天板2枚分)

【パートアリンツァー】		【ビスキュイアマンド】	
茹でた卵黄	50 g	卵白	360 g
バター	270 g	グラニュー糖	115 g
グラニュー糖	55 g	アーモンドプードル	225 g
シナモンパウダー	7 g	粉糖	45 g
キルツシュ	20 g	薄力粉	40 g
アーモンドプードル	60 g		
薄力粉	250 g		
ベーキングパウダー	5 g		
フランボワーズのジャム	150 g		

<準備>

- ・卵を茹でておき卵黄だけを50 g 取り出して裏ごししておく。
- ・バターは室温に戻しておく。
- ・砂糖にシナモンを合わせておく。
- ・薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておき、アーモンドプードルを粗めのふるいでふるったものと合わせておく。(パートアリンツァーとビスキュイアマンド両方)
- ・ビスキュイアマンドの薄力粉、アーモンドプードル、粉糖もそれぞれふるっておく。
- ・フランボワーズのジャムは種などがある場合は裏ごしをして取り除いておく。



<作り方>

1. パートアリンツァーから作る。

- 1 ポマード状にしたバターに卵黄を裏ごししたものを合わせる。
- 2 1 に砂糖とシナモンの合わせたものを入れすり合わせる。その生地
にキルツシュを加える。



- 3 2 に粉類を加えざっくりと混ぜ合わせビスケット生地を作り、ラップに包んで冷蔵庫で休ませる。(20~30分)



4 休ませた生地を1/2づつにカットして天板の大きさにのばす。



5 160℃で約20分焼成する。

※ 焼成温度や時間はあくまでも目安なので、それぞれのご家庭のオーブンによって調節してください。

6 焼きあがった生地の粗熱が少し取れたら、天板に乗せたままフランボワーズのジャムを一面にぬる。



2.ビスキュイアマンドをつくる。

1 卵白とグラニュー糖でしっかりとしたメレンゲを泡立てる。

2 アーモンドプードルと薄力粉を合わせたものを1に合わせ気泡をつぶさないようにぎゅぐゅと混ぜる。

3 2を絞り袋に入れて、絞り出す。

4 3の絞り出した上に粉糖をたっぷりふりかけ、165℃で40分焼成。

(途中でやはり粉糖をたっぷりふりかける作業を二回行う)

※ 焼成温度や時間はあくまでも目安なので、それぞれのご家庭のオーブンによって調節してください。



5 生地の熱が取れてから適当な大きさにカットする。