

## レーズンとくるみの焼き菓子

目の詰まったしっとりとした重めの生地。  
甘さもしっかりとあるので、とても深い味わいになっています。



### 材 料 (6cm×H2cm・50個分)

グラニュー糖	500g	卵白	412g
蜂蜜(講習ではレンゲを使用)	50g	グラニュー糖	262g
生クリーム(35%)	300g	薄力粉	300g
牛乳	187g	ココア	95g
バター	250g	ベーキングパウダー	6g
ショコラノール(55%) (講習ではミ・アメール58%を使用)	117.5g	カリフォルニア・レーズン	4~8粒(1個につき)
		くるみ (ローストして皮をむいたもの)	1個(1個につき)

### 作り方

- ・ショコラノールは細かくカットしておく。
- ・粉類(薄力粉・ココア・ココア)は合わせてふるっておく。

- ① グラニュー糖と蜂蜜を厚底の鍋に入れて火にかけてキャラメルを作る。
- ② 生クリームと牛乳はあらかじめあわせておく。
- ③ グラニュー糖が溶け出したところにバターを入れ、次に少しずつ②を注ぎ込んで行く。全体がなじんだら火からおろす。
- ④ ショコラノールを③にいれ粗熱でしっかりと溶かしておく。
- ⑤ 卵白とグラニュー糖でメレンゲをつくる。このとき砂糖の量がかかなり多いので、4回くらいに分けて入れ、泡立てる。
- ⑥ ⑤の中に粉類と粗熱のとれている状態(約35℃)の③をあわせる。
- ⑦ カップの型に8分目くらい流し、くるみとレーズン(4~5粒)ちりばめて170℃のオーブンで約30分焼成する。(オーブンによって温度・時間は調節してください)