

レーズンサンド

サブレ生地のコクが生きたレーズンサンド。生地とバタークリームの塩気が上品に表現されている。間にサンドされているレーズンもシロップに漬けてあるので、ラム酒だけよりコクがあって、ふくよかで味わい深い。



材 料（約6×3cmの大きさに18枚くらい）

＜サブレ＞

有塩バター …… 45g
無塩バター …… 45g
粉糖 …… 95g
全卵 …… 27g
薄力粉 …… 100g
強力粉 …… 100g
ラム酒 …… 9g
脱脂粉乳 …… 18g
ベーキングパウダー … 1g
バニラオイル …… 適量

＜バタークリーム＞

有塩バター …… 45g
無塩バター …… 45g
卵白 …… 50g
グラニュー糖 … 50g
（グラニュー糖の分量50gのうち20g（水と同量）は
水と一緒に厚底鍋に入れてシロップを作ります）
水 …… 20g

＜ラムレーズン＞

レーズン（湯通ししたもの） … 60g
シロップ …… 20g
ラム酒 …… 20g
レモン、オレンジをスライスしたもの … それぞれ1,2枚

準 備

- ・ラムレーズンをあらかじめ数日前に仕込んでおきます。
湯通ししたレーズンの水気を切ったものにシロップとラム酒で浸してスライスしたレモンとオレンジと一緒に漬けておきます。

↓

漬けておいたレーズンはラム酒の水気から切っておきます。

- ・バター類は室温に戻しておきます。
- ・粉類とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ・全卵は溶きほぐしておきます。
- ・サブレのバニラオイルは全卵に合わせておきます。
- ・バタークリームを作る時にシロップを作る時の砂糖の分量20gと卵白を泡立てる砂糖30gを分けて計っておきます。

作り方

1. サブレから仕込みます。（できれば前日に仕込んでおいて冷凍庫に入れておくのが良い：アイスボックス製法）

- ① バター類はホイッパーでまわせるくらい柔らかくし、粉糖を数回に分け入れホイッパーですっかりとたてていきます。
- ② ①が白っぽくなったら少しずつ全卵を加え、続いてラム酒も加えます。脱脂粉乳も加え生地と合わさったら、粉類をざっくりとしっかりと粉がなじんだ状態まで混ぜ合わせ生地をまとめます。（混ぜ過ぎると堅いサブレ生地になるので注意してください）
- ③ だいたい5～6cm×3cmくらいの長方形の筒状に生地をまとめて、ラップにくるんで冷凍庫で寝かせます。
- ④ ③の生地が固まったら、約1.5mmの厚さにカットして天板に並べて180℃で14～15分しっかりと焼き色をつけて焼き上げます。

(焼成温度、時間などはあくまでも目安なので各ご家庭のオーブンに応じて調節してください)

⑤ 粗熱を取っておきます。

2. バタークリームを作ります。

① 室温に戻しておいたバター類を合わせて空気を入れるようにホイップしていきます。軽く空気を含んだバターに仕上げます。

—イタリアンメレンゲを作ります—

② 卵白と分けておいた卵白を泡立てる為の分量の砂糖でメレンゲを立てていきます。

③ ある程度メレンゲが立ってきたら、厚底鍋に水と砂糖を入れて強火で煮たてシロップを作り118℃まで煮詰めます。

④ ③の煮詰まったシロップを②のしっかりと立ったメレンゲに一度に加え、ホイッパーで勢いよくまわします。

⑤ ④の粗熱が取れたら、①のホイップしておいたバターとあわせます。

3. 仕上げをします。

① 卵白のバタークリームを丸口の付いた絞り袋に入れて、最初に焼き上げておいたサブレに搾り出していきます。

② 間に汁気を切っておいたラム酒漬けのレーズンを適量サンドしていきます。

強力粉が入っているのでサクサクの少し固めのサブレ仕上げのレーズンサンドです。
サブレに水分が移行することなどを考慮して4日間くらいのうちには召し上がってくださいね。