ヴィジタンディヌ

パナデリア会員の土屋友佳子さんからのお勧めレシピです。
ぜひ挑戦してみてください。

焦がしバターとアーモンドの香りが贅沢なプティプールです。
かわいらしいヴィジタンディヌ型を使って焼いてみてはいかがでしょうか？

【 材料 】
・バター 60g
・小麦粉 25g
・アーモンドプードル 25g
・粉糖 75g
・卵白 2個

《準備しておく事》

・ 型にハケでバターを塗り、強力粉をふり、良くはたいておきます。こうしておくと型から簡単に外れます。使用するまで冷蔵庫に入れておきます。
・ 計量した、小麦粉、アーモンドプードル、粉糖を均一の状態になるように合わせてふるっておきます。
・ 卵白は軽く泡だて器で混ぜ、こしを切っておきます。
・ こし器（茶漉しで良い）に、キッチンペーパーを敷き、耐熱の容器にセットしておきます。

《焦がしバターを作ります》

a. バターを鍋に入れます。ブクブクと泡が出て、良い香りがし、ハシバミ色になるまで焦がします。
色がつき始めると、一気に焦げるので注意しましょう。

b. あらかじめ用意しておいた、こし器で不純物を漉します。

c. そのまま室温で、指が入る位まで冷ましておきます。

《生地を作ります》

2. ボールにふるった粉類を入れ、こしを切った卵白を加えていきます。
まずは、卵白全量の1/3程入れて全体が馴染むようにゴムベラで合わせます。

3. 全体がまとまったら、何度かに分けて少しずつ卵白を加えてます。

4. あら熱が取れた焦がしバターを加えて、混ぜ合わせます。
これも何度かに分けて少しずつ入れましょう。

5. 全部がなめらかになったら、生地の出来上がりです。

《焼きます》

6. 口金をつけた絞り袋かスプーンで生地をすくい、型の縁よりわずかに低めまで生地を流し入れます。

7. 小さめの型なら220度で12～15分、マドレーヌ型なら180度で18～20分位焼きます。

8. おへそがぽっこりと出て、まわりがきつね色になったら出来上がりです。
型から外して、網の上で冷まします。