



Baked Raisin Butter

ベイクド レーズンバター

日清製粉株式会社 研究開発本部 商品開発センター
鈴木 重徳 氏

材料

パート バスク(%)

バター	60
グラニュー糖	60
食塩	0.2
全卵	16
卵黄	11
ラム酒	7
小麦粉(ロレンス)	100
ベーキングパウダー(マイスターペイク)	0.3

ラムレーズン(%)

水	67
グラニュー糖	33
バニラビーンズ	1/12本
ラム酒	8
カリフォルニア・レーズン	100

パート ガレット(%)

バター	100
粉糖	60
食塩	1
アーモンドパウダー	10
小麦粉(エンジェライト)	100
ベーキングパウダー	1
卵黄	18
ラム酒	10
ラムレーズン	60

塗り卵(%)

卵黄	100
クリーム(42%)	20

工程

パート バスク

1. 柔らかくしたバターにグラニュー糖、食塩を加え、混ぜる。
2. 全卵、卵黄、ラム酒を加え、混ぜる。
3. ふるった小麦粉、ベーキングパウダーを加え、しっかりと合わせる。冷蔵庫で休ませる。
4. ベーキングペーパーにはさみ、2mm厚に延ばし、冷凍する。

ラムレーズン

1. レーズンを水で洗っておく。
2. 水、グラニュー糖、バニラビーンズを手鍋に入れ沸騰させる。
3. (2)に(1)を加え再沸騰させ火を止め、ラム酒を加える。
4. 粗熱が取れたら密封し、冷蔵庫で3日間漬け込む。

パート ガレット

1. 柔らかくしたバターに粉糖、食塩、アーモンドパウダーを加え、混ぜる。
2. ふるった小麦粉、ベーキングパウダーを(1)に加え、サブラージュする。
3. 卵黄、ラム酒を加え軽く混ぜ、ラムレーズンを加え混ぜる。冷蔵庫で休ませる。
4. ベーキングペーパーにはさみ、5mm厚にのばし、冷凍する。

仕上げ

1. パート バスク、パート ガレットをカードル(33×8cm)よりもやや小さくカットする。(32.5×7.5cm)
2. パートガレットをパートバスクで挟み、塗り卵をハケで塗り、チョコレートフォークで模様を描く。
3. 160℃のオーブンで35分焼成する。
4. 焼成後、冷める前にカットする。(2.5×7cm)