リキュールレーズン

(有)ラメール洋菓子店　大関 博之氏

配合（g／52コ分）

生地

無塩バター	160
ショートニング	50
上白糖	125
アーモンドプードル	70
薄力粉	160
ココア	40
全卵	50
卵黄	2コ
塩	1
レーズンペースト	100

シロップ

グラニュー糖	100
水	100
トリプルセック	50
ブランデー（VSOP）	50

作り方

1. 無塩バターを柔らかくし、ショートニングと合わせる
   ※季節により、ショートニングの硬さが違うので注意する事
2. 上白糖を入れ、しっかりと立てる
3. 全卵、卵黄を数回に分けて混ぜ込んでいく
4. 卵を全部混ぜてから、固さ調節をする
5. 塩を加える
6. アーモンドプードルを混ぜる
7. 薄力粉、ココアを加え、全体に混ぜる
8. 7の生地を2／3を取り、レーズンペーストを加える
9. フレシキパンに絞り、レーズンの粒を3粒入れる
10. 残りの生地を絞り、ふたをする
11. 165℃のオーブンで25分焼成する
12. 粗熱が取れたら、シロップに漬けこむ