2005年カリフォルニア・レーズン
バレンタインデー＆ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー

サブレ・レザン

（株）ホテルグランヴィア大阪　畠中 雅明氏

配合（g／40コ分）

生地

発酵バター	270
粉糖	135
卵黄	60
薄力粉	420
バニラビーンズ	2本
バニラエキス	5
自然海塩（フランス産）	2
レーズンペースト	80
ヘーゼルナッツ(ローストして粗刻み)	20
グラニュー糖	適量

作り方

1. ポマード状にした発酵バターに粉糖を3回に分けて加え良くすり混ぜる
2. バニラビーンズ、塩を加える
3. 卵黄を１個ずつ加えて良く混ぜ合わせる
4. レーズンペースト、バニラエキスを加えて完全に混ぜ込み、粉を加えて合わせる
5. ヘーゼルナッツを加えて合わせる
6. 成形して冷蔵庫で寝かせる
7. グラニュー糖をまぶして1cmにカットし、180℃のオーブンで20分焼成する

※レーズンペーストの他、カリフォルニア・レーズンやレーズン濃縮果汁を使っても良い