



レザン

グランドハイアット東京 後藤 順一氏

配合 (g)

薄力粉	1250
醗酵バター	1250
粉糖	750
ラムレーズン	450

工程

- 1 室温に戻した発酵バターをポマード状にし、粉糖、薄力粉、シロップを切ったレーズンを合わせ冷やす。
- 2 3mm程度に薄く延ばし、冷蔵庫でしめる。
- 3 カットして表面に卵を塗り、180°Cのオーブンで、約10分焼成する。