



La Terre (大地)

パティスリー キャロリーヌ 中川 二郎氏

配合 大1本 (420g:17x8xH6cm/2本)
小1本 (120g:10x6xH4.5cm/1本)

発酵バター	144g
グラニュー糖	160g
全卵	140g
卵黄	50g
ベーキングパウダー	2g
ケーキラム	80g
生クリーム (乳脂肪40%)	60g
ブラウンシュガー	60g
塩	1.5g
ヴァニラシュガー	1g
薄力粉	100g
カリフォルニアレーズン (アルマニャック漬)	100g
アップル (ドライ)	70g

工程

- 1 生クリームは温めておく。
- 2 ブラウンシュガーを、鍋に入れ火にかけて溶かしていく。溶けたら、温めた生クリームを入れて混ぜ合わせる。ダマになったら、熱を加え溶かし、滑らかな状態にする(約100℃位)。滑らかな状態になったら、冷ましておく。
- 3 発酵バターとグラニュー糖をすり合わせ、泡だてる。混ぜ合わせた全卵と卵黄を、少しずつ入れていく。途中、塩とヴァニラシュガーを加えて、さらに卵を少しずつ入れ混ぜあわせる。
- 4 3の一部を、2に入れ混ぜあわせ、硬さをあわせる。
- 5 残りの3を全部、2に入れ、全体を混ぜ合わせた後に、薄力粉とベーキングパウダーを加え混ぜ合わせ、均一になったら、レーズンとドライアップルを入れ、軽く混ぜ合わせる。
- 6 型に流し込み、170℃のオーブンで約20～30分焼成する。