



Le Air (空気)

パティスリー キャロリーヌ 中川 二郎氏

配合 (8cm棒状フレキシパン35個分)

ビスキュイレザン・スペシャル

無塩バター(室温で粘土の硬さまで戻しておく)44g

カリフォルニア・レーズンペースト 60g

卵黄 96g

卵白 204g

カリフォルニア・レーズンコンセントレート 132g

グラニュー糖 80g

ヘーゼルナッツ (粉末) 180g

中力粉 30g

ゆず (表皮) 1個分

カリフォルニア・レーズン 100g

A { グラニュー糖 30g

水 10g

シャルトリューズ (香草酒) 10ml

工程

- 1 Aを鍋に入れ、115℃まで加熱し、レーズンを入れて絡める。
※絡めている間に、砂糖が再結晶化してくる。
- 2 レーズンペーストに少しのバターを入れ混ぜ合わせて、バターと同じ硬さにする。同じ硬さになったら、残りのバターを入れ、合わせる。卵黄を入れ混ぜ合わせ、コンセントレートを入れ混ぜ合わせる。
- 3 卵白とグラニュー糖を合わせ、泡立てる。
- 4 泡だてた卵白の一部と中力粉を2に加え、硬さを合わせ、ゆずを加える。残りの卵白を2回ぐらいに分け、入れ混ぜ合わせる。
- 5 混ぜ合わせが終了したら、型に入れ、レーズンを1本につき3個表面に置いていく。
- 6 180℃～190℃のオーブンで、約15分焼成する。