



シトロン・レザン

コンディトライ・ニシキヤ 西田 喜孝氏

配合 (30cm×10cm、1本分/g)

パート・シュクレ

バター	450
上白糖	300
全卵（殻付）	150
薄力粉	600
塩	少々

クレーム・ダマンド

バター	450
上白糖	360
全卵（殻付）	450
アーモンドプードル	480

アパレイユ

クレーム・ダマンド	240
カリフォルニア・レーズン	170
レモンピール	25

グラッサージュ・シトロン

粉糖	200
レモンジュース(果汁100%)	50～60

工程

パート・シュクレ

1. バター、上白糖をよく攪り合わせ、全卵を加え合わせる
2. 篩った薄力粉と塩を1と合わせる

クレーム・ダマンド

1. バター、上白糖をよく攪り合わせ、全卵を加え合わせる
2. 篩ったアーモンドプードルを1と合わせる

アパレイユ

1. クレーム・ダマンド、レーズン、レモンピールをよく合わせる

グラッサージュ・シトロン

1. 粉糖にレモンジュースを加え、よく溶かす

組み立て

1. パート・シュクレを5mmに伸ばし、型に敷く
2. アパレイユを入れ、150℃のオーブンで焼成する
(焼成時間：約60分)
3. 焼成後、グラッサージュ・シトロンを塗り、200℃のオーブンに1分間入れる
4. 適度な大きさにカットする（1台で10カット）