



NEWレーズンサンド

コンディトライ・ニシキヤ 西田 喜孝氏

配合 (47cm×33cm、1枚分/g)

パート・サブレ

バター	500
上白糖	315
全卵(正味)	75
薄力粉	850
塩	3.75
ベーキングパウダー	2

クレーム・ダマンド

バター	200
上白糖	160
全卵(殻付)	150
アーモンドプードル	200

カリフォルニア・レーズン	300
ピスタチオ	適量

工程

パート・サブレ

1. バター、上白糖をよく摺り合わせ、全卵を加え合わせる
2. 篩った薄力粉、塩とベーキングパウダーを1と合わせる
3. 型に敷き(2~3mm)、170℃のオーブンで空焼きする
(焼成時間: 約15分)

クレーム・ダマンド

1. バター、上白糖をよく摺り合わせ、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

作り方

1. パート・サブレの上面にクレーム・ダマンドを薄く塗り、レーズンを一面に敷き詰める
2. パートサブレをシュトロイゼルにして、上面に振りかける
3. 上火のみ、170℃のオーブンで焼成する(焼成時間: 約20分)
4. 適度な大きさにカットする