



レーズンとくるみの焼き菓子

パティスリー・ナオキ 長谷部 直生氏

配合 (φ6cm×H2cm、約50コ分/g)

グラニュー糖	500
蜂みつ	50
生クリーム (35%)	300
牛乳	187
バター	250
ショコラノール (55%)	117.5
卵白	412
グラニュー糖	262
薄力粉	300
ココア	95
ベーキングパウダー	6
カリフォルニア・レーズン (1コにつき)	5~8粒
くるみ (1コにつき)	1コ

工程

1. グラニュー糖と蜂みつでキャラメルを作る
2. 生クリーム、牛乳、バターを鍋に入れ沸騰させ、1に注ぐ
3. 2にショコラノールを入れ、合わせておく
4. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、3と薄力粉、ココア、ベーキングパウダーと合わせる
5. 型に流し、レーズンとくるみをちりばめて170℃のオーブンで焼成する (焼成時間: 約30分)