



レーズン風味のマドレーヌ

パティスリー・ナオキ 長谷部 直生氏

配合 (Φ6cm×H2cm、約30コ分/g)

全卵	300
上白糖	200
薄力粉	260
ベーキングパウダー	4
転化糖	30
マジパンローマッセ	35
バター	300
レーズン・ペースト	60
レーズン・コンセントレート	15
カリフォルニア・レーズン (1コにつき)	3粒

工程

1. 薄力粉とベーキングパウダーを篩いにかけて、全卵、上白糖、転化糖、マジパンローマッセとよく摺り合わせる
2. バターを溶かす
3. 1に2とレーズン・ペースト、レーズン・コンセントレートを入れ、よく合わせる
4. 型にレーズンを入れ生地を絞り、170℃のオーブンで焼成する
(焼成時間：約30分)