ガトー・ア・ラ・ビエール

パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ　藤生 義治氏

配合（マンケ型4号×6コ分／g）

バター……150
A
　ピーナッツオイル…… 50
　カソナード……175
　全卵……165
B
　中力粉（強力：2 薄力：8）…… 250
　ベーキングパウダー…… 5
くるみ…… 75
C
　ザンテ・カランツ…… 250
　オレンジピール…… 50
　レモンピール…… 50
　グリオット（半割り）…… 150
　黒ビール…… 100

工程

1．バターを焦がしバターにして、他の材料（A）と合わせ、ミキサーでしっかりと空気を入れる
2．ふるっておいた粉類（B）とくるみを合わせ、1を加え、さらに（C）も加えて混ぜる
3．中火のオーブンで焼成する

焼成温度…… 180℃
焼成時間…… 40分