



アマンドカカオレザン

ミュゼ・ドゥ・ショコラ・テオブロマ 土屋 公二氏

配合 (270枚分/g)

無塩バター	625
グラニュー糖	625
生クリーム(38%)	125
A	
薄力粉	625
ベーキングパウダー	25
バニラオイル	スプーン1/2
ブードルダマンド	625
カカオニブ	200
アマンドアシェ	50
カリフォルニア・レーズン(粗切り)	165
グラニュー糖	少量

工程

1. バター(ポマード状)、グラニュー糖、生クリームの順に加える
2. 更にAの材料と粗切りしたカリフォルニア・レーズンを加え混ぜる
3. 生地を冷蔵庫で冷やす
4. 2~4mmに伸ばし、40~45mm角にカットする
5. まわりにグラニュー糖をつけて、焼成
(170℃/10~12分)