

酸味の中に甘さが広がる

アルフォートウィークエンドシトロン

RECIPE
#08



難易度：★★★

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(縦18cm×横7cm×高さ4cmのパウンド型1台分)

<生地>

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……6個
- ・バター(食塩不使用) ……56g
- ・全卵 ……56g
- ・薄力粉 ……56g
- ・ベーキングパウダー ……小さじ1/2
- ・レモンの表皮 ……1個分
- ・レモン果汁 ……小さじ2
- ・グラニュー糖 ……56g

<グラス・ア・ロー> (コーティング)

- ・粉糖 ……90g
- ・レモン果汁 ……小さじ4

<飾り>

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート ……3個
- ・ミント ……お好みで

用意する器具

- ・パウンド型
- ・おろし金
- ・泡立て器
- ・オーブン
- ・クッキングシート
- ・包丁
- ・スプーン
- ・ハケ
- ・ふるい
- ・ボウル
- ・ゴムベラ

～作り方～ 所要時間：約75分 <グラス・ア・ロー>と<仕上げ>は2Pページ目で紹介しています。

・準備：パウンド型に合わせてクッキングシートをカットし、敷いておく。バター、卵を常温に戻しておく。

薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいでふるっておく。

レモンは表皮をおろし金ですりおろし、果汁を絞る。オーブンを180℃に温めておく。

飾りのアルフォートミニチョコレート2個を包丁で1/6にカットしておく。

<生地>

- ① ボウルに入れたバターを泡立て器でほぐしたポマード状(クリーム状)にする。
- ② ①にグラニュー糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜる。
- ③ ほぐした全卵を②にスプーン1杯分ずつ加え、都度まぜて分離しないように合わせる。

POINT!

材料が常温でなかったり、一度に入れる量が多いと分離しやすくなり、焼いた後の食感がパサつきます。

- ④ レモン果汁を③に少しずつ加え、都度まぜて分離しないように合わせる。
- ⑤ ④にふるっておいた粉とレモンの表皮を入れて生地にツヤが出るまでゴムベラでサックリ混ぜ合わせる。
※混ぜすぎると生地に粘りがでて、焼いた後の生地が硬くなります。
- ⑥ 生地を型の半分まで流し平らにしたらアルフォートミニチョコレートを敷き詰め、さらに上から残りの生地を流して平らにする。
- ⑦ 180℃のオーブンで40～45分焼く。焼いている間にコーティングを用意する。

2ページ目に ▶



酸味の中に甘さが広がる

アルフォートウィークエンドシトロン

RECIPE

#08

<グラス・ア・ロー> (コーティング)

① 粉糖をふるい、レモン果汁を入れて混ぜる。

<仕上げ>

① 生地が焼きあがったら、型から出してひっくり返し、クッキングシートを取ったら熱いうちにコーティングをハケで生地全体に塗る。オーブンを220℃に温めておく。

② 220℃に温めたオーブンで①を1分焼き、コーティングを乾燥させる。

③ 熱が完全に冷めたら、カットしておいたアルフォートミニチョコレートとカットしていないアルフォートミニチョコレートを飾る。

