

米粉アーモンドケーキ

(ブリキパウンド型(中) W210×D80×H60) マルサンパントリー販売
オープン目安: 160度で40分 使用機種: 日立 MRO-DV 200は下段

【材料】

製菓用米粉(リブラン) 60g

ベーキングパウダー(ラムフォード) 2g

アーモンドパウダー 60g 粉砂糖60g(粉末黒糖や和三盆でも)

発酵無塩バター 50g コンデンスミルク15g はちみつ15g

卵 100g(2個120gでもよし) ラム酒大さじ2

アーモンドスライス 20g 好みでバニラオイル 6滴

①たまごは冷蔵庫から出して、溶いて湯煎してそのまま温めておく

②バターとはちみつ、コンデンスミルクは合わせて湯煎で溶かして
使うまで50℃位の湯せんで温めておく。

(レンジで溶かしてもよいですが、風味が飛ぶので湯煎のがお勧めです)

③アーモンドパウダーと粉砂糖は泡立て器で混ぜて、一度ふるっておく。

④粉とベーキングパウダーは、2回合わせてふるっておく。

(最初に泡立て器でくるくる合わせてから、ふるうとよく混ざる)

いざ作業、※ここでオープン余熱作業入る

①合わせておいたアーモンドパウダーと粉砂糖に、泡立て器で 溶いた卵を少しずつ
ダマにならないように混ぜる(画像①)

ハンドミキサーのご用意を(以下テスコ目安)

②10分中速で混ぜる(画像②出来上がり③)

③泡立て器でラム酒を混ぜて、粉をクルクル合わせる。

目安30回、力任せはダメでも、泡が潰れると気にして混ぜ足りない方が
美味しく出来ません。(画像④)

③溶かしバターの中に大さじ2位の生地を泡立て器で混ぜ込み、
生地の中にクルクル馴染むまで合わせ混ぜていく

④型に流し込み、アーモンドスライスと散らして焼く(画像⑤)

(160℃で40分 竹串さしても生地が付かなければ出来上がり

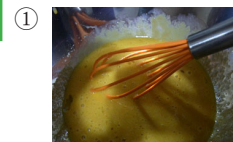
ガスオープン目安: 150℃40分または160℃20分&150℃20分)

⑤焼き上がったら型から外してラップで包み

横向きにおいて冷ますか、四角にしたいなら頭を下にして冷ます。

こうしておくとシロップ打たなくてもしっとり仕上がります

※冷めたら 冷蔵庫で、翌日以降から味が馴染んで落ち着いて
しっとりと美味しくなります。



バターは無塩、コンデンスミルク無い場合は、牛乳大さじ2、
はちみつ無い場合は砂糖を20g増やすと代用出来ますが
風味、食感は多少落ちます



※型は外してすぐ洗って、まだ熱いオープンに入れておくと
しっかり乾いて錆がつきにくいです。