

米粉チョコパウンド(りんごのキャラメル煮入り)

(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: 170度で42分 使用機種: 日立 MRO-DV 200は下段

【材料】

製菓用米粉(リブラン) 110g ココアパウダー 20g

ベーキングパウダー(ラムフォード) 3g

アーモンドパウダー 40g キャラメルソース20g(大さじ1程度)

発酵無塩バター 60g カレボー#3815 チョコレートチップ50g(半分に刻む)

卵 100g(2個120gでもよし) 無塩くるみ30g(手でポキポキ砕く)

和三盆、黒糖 各30(計60g)(黒糖30gは大事、残りはきび砂糖や上白糖でも)

前日仕込み(より前にしておくのと更に味が染みます) 出来上がりの半量(約150g) 使用

キャラメルソース100g 塩水用の塩小さじ1程度

りんご 2個(正味500g)

16等分して横に5mm程度に薄くスライスしたものを塩水につけざるにあげ  
強火で7分後キャラメルソースで5分煮る、ラムレーズン100g(ラム酒に  
漬けておいたもの)混ぜて、あら熱取れたら冷蔵庫で寝かす

好みでラムレーズンや他のドライフルーツ足しても美味しいですが

生地の様子を見て緩そうなら大さじ1から2の米粉足してください

①たまごは冷蔵庫から出して、目玉親父のように茶碗風呂にはいって頂く。

湯加減は間違えてはいけません。あったまったら、取り出して溶いておく  
または溶いて湯煎して温めておく

②バターはボールに、室温で柔らかく、または500wで10秒単位で  
一差し指でむによっと力入れてへこむ程度にする。

③フィリングはぬるま湯位の温度に温めて(レンジでチン)ペーパータオルなどで  
軽く水気を切っておく(レンジでチン)

④粉とココア、ベーキングパウダーは、3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

ハンドミキサーのご用意を(以下テスコム目安)

①バターを1分、白く泡立て、砂糖をすり混ぜ、途中ヘラで寄せながら低速4分

②溶き卵を1回混ぜて2分、粉大さじ1で10秒まぜて、溶き卵残りの半分混ぜて  
また1分、アーモンドパウダー混ぜて10秒、残りの卵混ぜてまた1分

卵-粉-卵-アーモンド-卵と覚えて、分けては低速混ぜ繰り返し合計約5分  
(分離しない為と、口当たりをよくする為です)

③キャラメルソース20g程を混ぜ込み、粉の1/3をふるい入れ10秒程度ミキサー混ぜ

④残りの粉入れて、ヘラで底から混ぜ合わせる。

(粉を2回に分けて混ぜ合わせると失敗しない)

⑤チョコチップ、リンゴ煮をヘラで混ぜて、型にヘラで中央を窪ませて

天板に縦に置いて42分焼く。型には慌てないでゆっくり生地入れ作業しても大丈夫

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



※参考画像です

※ココア生地は焼きすぎはパサついて美味しくないの、中央の生地がついてくる位で焼き上がり。

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美味しくなります。

