

りんごのキャラメルパウンド（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） 120 g
- ベーキングパウダー（ラムフォード） 3 g
- アーモンドパウダー 40 g
- 発酵無塩バター 60 g
- 卵 100 g（M玉、L玉なら2個120 gでもよし）
- きび砂糖 60 g（製菓用細粒グラニュー糖でも上白糖でもよし）
- キャラメルソース80 g好みで100 gでも



前日仕込み（より前にしておくとも更に味が染みます）出来上がりの半量使用

- キャラメルソース100 g 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

その他フィリングは好みで

ドライアプリコット、クランベリーなどをグランマニエやコアントロー、ラム酒等好みの洋酒1種類に漬けたものを30g程度



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粉とベーキングパウダーは、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80g程を混ぜ込み、粉の1/3をふるい入れ混ぜ

④残りの粉入れて、混ぜ合わす。（粉を2回に分けて10秒ずつ混ぜ合わせると失敗しない）

⑤フィリングをヘラで混ぜて（2種類作るなら半分に分けて小さいパウンド型で）

残りのキャラメルソースを入れて軽く混ぜたら型に

ヘラで中央を窪ませて天板に縦に置いて40分焼く。慌てないでゆっくり作業しても大丈夫



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  
シロップ打たなくてもしっとり仕上がります

