

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おに味が染みます）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。こうしておくとシロップ打たなくてもしっとり仕上がります

