

スティック ブラウニー (Stick Brownie)

(15cm角カードル2台分)

A、パートサブレ

バター	45 g
グラニュー糖	30 g
全卵	20 g
薄力粉	75 g
粉末アーモンド	30 g

【仕込工程】

- ① シュガーバター法で仕込む。
- ② セパレート紙に挟み、2mm厚に伸ばして冷凍する。
- ③ 15cm角にカットし、シルパンに乗せて焼成する。

B、パート ブラウニー

バター	160 g
食塩	1.4 g
グラニュー糖	120 g
スイートチョコレート	130 g
セミドライアプリコット	20 g
全卵	144 g
薄力粉	50 g
クルミ (ロースト・粗刻み)	50 g

【仕込工程】

- ① バターをクリーム状にし、グラニュー糖、食塩を加えすり混ぜる。
- ② 溶かして人肌程度に冷ましたスイートチョコレートを加える。
- ③ ペースト状になるくらいまで刻んだセミドライアプリコットを加える。
- ④ 全卵を数回に分けて加え、その都度よく混ぜ合わせる。
- ⑤ ふるった薄力粉を加え混ぜ、クルミも混ぜ合わせる。
- ⑥ カードルの内側にパウンド型の要領でロール紙を敷き、焼き上げたサブレをセットした中に⑤を平らに流し入れ、焼成する。

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 杉山 香代子 教師