

紅玉りんごのパウンドケーキ

製作協力：菓子工房オークウッド 横田秀夫シェフ

紅玉りんごのコンポート

紅玉りんご	250 g
バター	25 g
グラニュー糖	30 g
トレハ [®]	20 g

紅玉りんごのコンポート

1. りんごは皮付きのまま芯を取り、8mm 程度にスライスする。
2. 鍋にバターを溶かしてりんごを入れ、グラニュー糖とトレハを加えてソテーする。
3. 水気がなくなるまでソテーする。
4. パットにあげて冷ます。冷めたら粗きざみにしておく。

生地

(30cm×7cm×6cm パウンド型 2 台分)

グラニュー糖	130 g
生クリーム (38%)	60 g
ラム酒	15 g
バター	235 g
粉糖	170 g
トレハ [®]	90 g
全卵	240 g
薄力粉	130 g
強力粉	80 g
ベーキングパウダー	2.5 g

生地

1. 鍋の底にうっすらグラニュー糖を敷き、キャラメル状にし、生クリームとラム酒を加える。
2. ポマード状にしたバターに、粉糖とトレハを加えて混ぜ合わせる。
3. 室温の卵を少しずつ加えながら、その都度よく混ぜ合わせる。
4. 粉類を一緒にふるった物を加えて混ぜ合わせる。
5. 室温まで冷ました 1. を加えて混ぜ合わせ、りんごのコンポートを加え、パウンド型に流して 160℃のオーブンで 60～70 分間焼き上げる。
6. 焼きあがったら、すぐにラム酒（仕上げ材料）を刷毛で塗る。

仕上げ材料

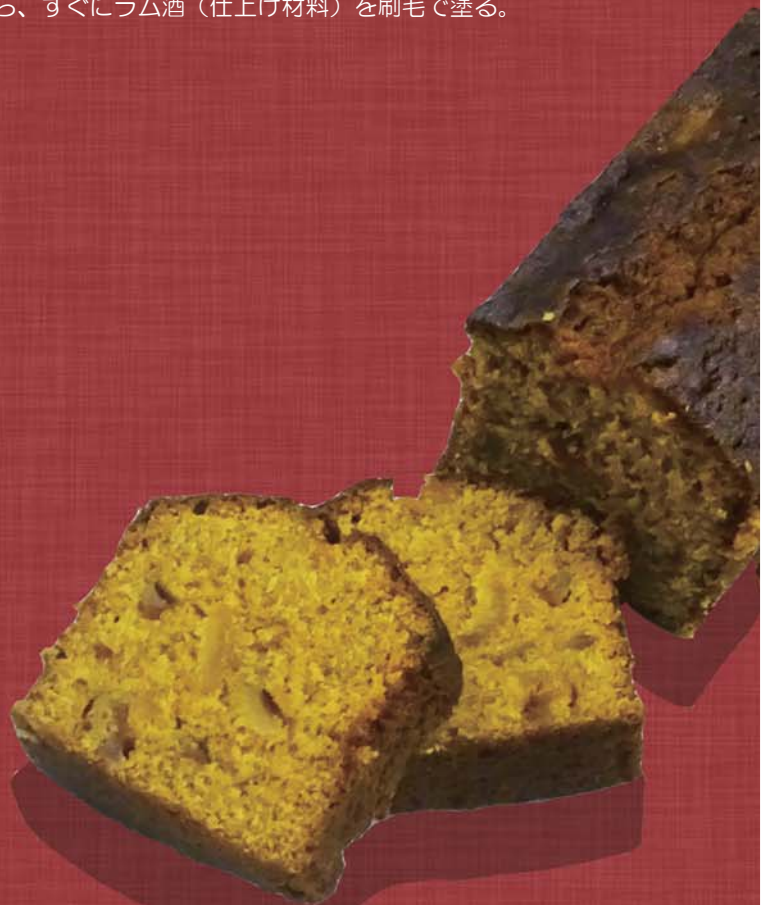
ラム酒	適量
-----	----

Chef's comment

☆りんごのソテーは水分をしっかり飛ばすことでりんご本来のうまみを閉じ込めてゆく。さらにトレハの粘度と水分保持力により濃い味わいとなる。このりんごでアップルパイを作ると本当においしい。

☆この生地づくりのポイントは分離させないこと。混ぜ合わせるものの温度帯をそろえることによって防ぐことができるが、この配合のように油脂に対する水分量が多い場合は難しくなる。分離しかけた時には、残りの全卵と粉類を一気に加えてさっくりと混ぜ合わせるとよい。

☆生地が中心が盛り上がり割れるように焼成したくない場合は、低温で焼くか上火のみ弱く調整する。また、ベーキングパウダーを使用するタイプのケーキは最後にガスが出るので割れやすく、卵の気泡のみで焼き上げるタイプのものは徐々にふくらむため割れにくい。



「トレハ」は日本における林原の登録商標です。