

Cake à la Châtaigne

18×8×6cm パウンド型

<材料>

- ・ 無塩バター …… 75g
- ・ グラニュー糖 …… 75g
- ・ 全卵 …… 55g (1個)
- ・ 薄力粉 …… 95g
- ・ ベーキングパウダー …… 3g
- ・ マロンペースト …… 200g
- ・ ラム酒 …… 10g
- ・ 栗のシロップ漬け 6~7粒

シロップ (下記の分量で作り 25~30g 使用)

- ・ 水 …… 100g
- ・ グラニュー糖 …… 30g
- ・ ラム酒 …… 10g

<準備>

- ・ パウンド型にクッキングシートを敷き入れておく。
- ・ オーブン予熱 200℃
- ・ マロンペーストにラム酒を混ぜ合わせ、なめらかにしておく。
- ・ シロップの水 100g とグラニュー糖 30g を手鍋に入れ火にかけ、グラニュー糖を溶かしておく。熱が冷めたらラム酒 10g を加える。

<作り方>

1. ボールにポマード状のバターをいれて泡だて器でよく混ぜる。
2. 1にラム酒で混ぜ合わせてなめらかにしたマロンペーストを入れ、ゴムベラでよく混ぜる。
3. グラニュー糖を2に入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせる。
4. 3によくほぐした全卵を3回に分けて入れ、都度泡だて器で混ぜる。
5. 4に合わせて一緒にふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、ゴムベラで混ぜる。
6. クッキングシートを敷いたパウンド型に5の生地の1/3量を入れ平らにならし、栗のシロップ漬けを6~7粒並べて置き、軽く指で押し込む。
7. 6の上に残りの生地全量を入れ、できるだけ平らにならす。
8. 200℃のオーブンで20分焼き、170℃に下げて更に20~25分焼成する。
9. 焼成後、熱いうちに型から取り出し、クッキングシートの底以外の四方をはがす。
10. ケーキの上面と側面にシロップを打つ。(シロップの量は25g~30g)
11. シロップを打ったら再びクッキングシートで熱いケーキを包み更にラップで包んでシロップをケーキの中まで浸透させる。
12. ラップで包んだケーキの熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

