～松任谷正隆のサヴァラン～より

サヴァラン

レシピ監修　エコール 辻 東京　中濱 尚美 先生

松任谷さんが幼い頃に食べた、シンプルなサヴァラン。
お酒の味わいとフルーティーさが絶妙！違う世界にいざなってくれる味わいをご堪能あれ！

材料 ～5.5㎝サヴァラン型　14～15個分 ～

＜サヴァラン生地＞

強力粉	125g	
塩	2.5g	
グラニュー糖	5g	
牛乳	25ml	
インスタント・ドライ・イースト	2g	
全卵	75g	Mサイズ1.5個分
生クリーム38%	50g	

＜シロップ＞

水	1000ml
グラニュー糖	400g
ラム酒	50ml
オレンジ（国産）	1個
レモン（国産）	1個
ラム酒	適量
加熱用ナパージュ	200g
ピンクグレープフルーツ果汁	30ml

＜ホイップクリーム＞

生クリーム38%	200g
粉砂糖	16g

作り方

Prepare 準備

■強力粉をふるっておく
■型にうすくバターをぬっておく（分量外）
■オーブンを180℃に温めておく
■オレンジとレモンに洗剤をつけて洗い、それぞれ３枚、5㎜幅の輪切りにし、残りの果実を搾っておく

サヴァラン生地を作る

Step 1 ステップ1

ボウルに強力粉、塩、グラニュー糖を入れ、泡だて器で混ぜる。

Step 2 ステップ2

約35℃に温めた牛乳にイーストを入れ、泡だて器でよく混ぜ、全卵を加えてよく混ぜる。

Step 3 ステップ3

ステップ2をステップ1に入れ、粉気がなくなるまでこねる。
ボウルから取り出し、台の上で約5分こすりつける。

Step 4 ステップ4

ぬれ布巾をかぶせ、10分休ませる。

Step 5 ステップ5

生クリームを少しずつ加え、さらにこねる。
なめらかにのびるようになったら出来上がり。

Step 6 ステップ6

ぬれ布巾をかぶせ、2倍に膨れるまで発酵させる。

Step7 ステップ7

ガスを抜き、絞り袋に詰める。
型に16〜18ｇ絞り出し、水で濡らしたはさみで切る。

Step8 ステップ8

指を水で濡らし、叩くようにしながら生地をならす。
プレートに並べ、約15分発酵させる。

Step9 ステップ9

180℃のオーブンで約25分焼く。

Step10 ステップ10

型から外し、翌日までおく。

シロップを作る

Step11 ステップ11

鍋に水、グラニュー糖、オレンジとレモンの輪切りを入れ、
沸騰させる。

Step12 ステップ12

輪切りを取り出し、オレンジとレモンの果汁を加える。
火を止めてラム酒を加える。

仕上げ

Step13 ステップ13

シロップを弱火にかけ、軽く沸いている状態を保つ。

Step14 ステップ14

生地のくぼんだ方を下に向けて浸し、穴杓子等でときどき軽く押さえたり、上下を返しながらシロップを中心まで十分にしみこませる。

Step15 ステップ15

芯が残っていないか、指で押さえ確かめる。

Step16 ステップ16

バットにのせた網の上で余分なシロップを切り、お好みでラム酒をふりかける。

Step17 ステップ17

粗熱がとれたら、グレープフルーツ果汁を入れて煮詰めた熱いナパージュを塗る。

Step18 ステップ18

くぼんでいる部分にホイップクリームを絞る。

食べごろと保存方法

次の日までに召し上がってください。