

～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** ～5.5cm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、5mm幅の輪切りにし、残りの果実を絞っておく

### 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。



## Step 7 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。



## Step 8 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。



## Step 9 ステップ9

180℃のオーブンで約25分焼く。



## Step 10 ステップ10

型から外し、翌日まで置く。



## シロップを作る

## Step 11 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。



## Step 12 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

## Step 13 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

生地のか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、上下を返しながらかしあん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。