

なると金時のバタースコッチケーキ

— パウンド型1台分 —

生地		さつまいものすだち煮	
バター(無塩)	90g	なると金時芋	300g
グラニュー糖	80g	水	130mL
全卵	75g	グラニュー糖	40g
生クリーム	8mL	塩	ひとつまみ
薄力粉	80g	バター	10g
アーモンドパウダー	25g	すだち	1コ
ベーキングパウダー	2g		

バタースコッチキャラメル		仕上げ	
グラニュー糖	15g	ナパージュ	30g
含蜜糖	15g	(またはアプリコットジャム)	
バター	15g	金ごま	適量
生クリーム	30mL		

詳しいレシピはHPをチェック!

作り方

さつまいものすだち煮

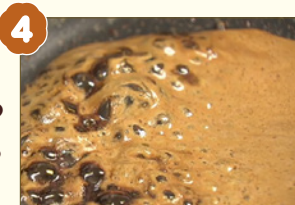
① 鍋に水を入れ、さつまいもを1cm幅の輪切りにして、水にさらす。3分下ゆでして、湯切りする。



② 鍋に、皮をむいて半分に切ったすだち・水・グラニュー糖・塩・バターを入れ、落としづたをして弱火で15分煮る。さつまいもを、型の底に並べるものは半分に切り生地に入れるものは1.5cm角に切る。



③ パウンド型の底にシートをしき、②の半分に切ったさつまいもを並べる。



バタースコッチキャラメル

④ 鍋にグラニュー糖を入れ、弱火にかける。溶けてきたら含蜜糖を加えて、ゆすりながら弱火でゆっくり溶かす。

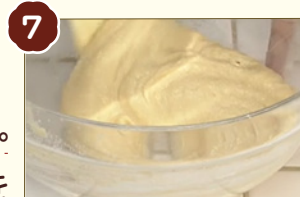
(ゴムべらで触らない! 触ると食感が悪くなる)

⑤ いったん火をとめ、生クリームを3回に分けて入れ、そのつど、すぐにゴムべらで混ぜる。バターを加え、弱火で溶かし、冷ましておく。



生地

⑥ バター・グラニュー糖をボウルに入れ、ゴムべらで押さえつけるように混ぜ合わせる。約30℃に温めた溶き卵を6回に分けながら加え、混ぜる。



⑦ 薄力粉・ベーキングパウダー・アーモンドパウダーを振るいにかけてながら⑥に入れ、ゴムべらで混ぜる。生クリームを2回に分けて入れ、混ぜる。

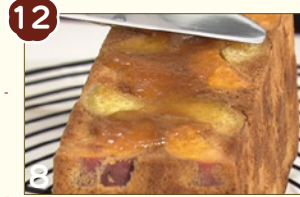


(粉類を入れたらしっかりと混ぜるとしっとり食感に!)

⑧ バタースコッチキャラメル25gを加え、マール模様になるように1回だけ混ぜ、絞り袋に入れる。



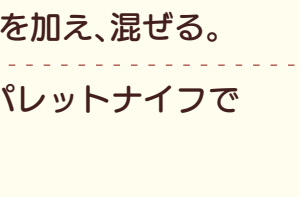
⑨ ③の型に、さつまいもの隙間を埋めるように生地を半量だけ絞り、②の1.5cm角のさつまいもを半分入れる。残りの生地を絞り入れ、余ったさつまいもを上面に並べる。ゴムべらで生地表面を整え、平らにする。



⑩ 170℃のオーブン(予熱あり)で20分焼く。オーブンシートと天板を上のにのせ、30分焼く。

⑪ ナパージュにバタースコッチキャラメル10gを加え、混ぜる。

⑫ 生地シートをはがし、底を上にした状態で、パレットナイフで⑪を上面に塗る。金ごまをトッピングしたら完成!



アレンジメモ

★さつまいものすだち煮は作り置きできる副菜になり、お弁当のおかずにも便利!