



ラム酒に漬け込まれたレーズンと、
 特製クリームのカッキーサンド。

オレンジ風味が香る
 クッキーサンド。

レモンの酸味が生きた
 爽やかなクッキーサンド。

オレンジサンド、レーズンサンド、レモンサンド

■クッキーの配合

- 発酵バター…………… 412g
- ショートニング*1…………… 95g
- 上白糖…………… 280g
- 塩…………… 5g
- バニラシュガー…………… 3g
- 全卵（正味）…………… 90g
- 薄力粉…………… 750g
- BP……………ティースプーン1.5杯

■作り方

- ①ショートニングと上白糖をビーターで混ぜ合わせ、塩、バニラシュガーを入れる。発酵バターを加えてしっかり泡立て、卵を軽く合わせる。
- ②ふるった薄力粉とBPで①を折りたたむように練り込み、一晩休ませる。
- ③生地を3.2mmに伸ばし、好みの型で抜く。艶出し用に卵を塗り、アーモンドをトッピングする。180℃のオーブンで約15分焼成する。

*1：ヤシ硬化油が含まれているショートニングが良い。またはDKSHファーム（チョコレート改良油脂）を使用すると生地がザックリ仕上がる。

■サンド用クリームの配合

- サンモレ クリームチーズX ……325g
- ホワイトチョコレート…………… 65g
- 卵白…………… 60g
- グラニュー糖…………… 170g
- 水…………… 適量
- ラム酒……………15cc

■作り方

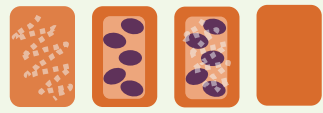
- ①サンモレ クリームチーズXを室温（25℃）に戻し、ミキサー（ビーター）で軽く均一化し、30℃で溶かしたホワイトチョコレートを入れ、よく混ぜ合わせ、ラム酒を加える。
- ②グラニュー糖と水を火にかけ115℃で煮詰め、泡立てた卵白の中に入れ、イタリアンメレンゲを作る。冷めたら①と軽く合わせてフロマージュクリームを作る。

■レーズン漬け（ラムレーズン）

- ①レーズンを洗い、枝やゴミなどを取り除き、鍋に入れる。
- ②レーズンがかぶるまで水を入れ、火かけて煮る。
- ③沸騰したらグラニュー糖を入れ、ポ〜メ18〜20度まで煮詰める。
- ④ラム酒を入れて味付けし、10分位休ませてからザルにあげ、シロップを切って冷やしておく。

■仕上げ

- ①クッキーにフロマージュクリームをナッペする（レーズンからの水分移行を抑え、サクサク食感が持続する）。
- ②フロマージュクリームを楕円に絞り、レーズンを置く。
- ③レーズンの上にフロマージュクリームを絞り、クッキーを乗せて仕上げる。



■サンド用クリームのバリエーション

- ラム
 サンモレ クリームチーズX ……600g
 ホワイトチョコレート…………… 133g
 ラム酒…………… 35cc
 イタリアンメレンゲ…………… 314g
- チョコ
 サンモレ クリームチーズX ……600g
 カカオマス…………… 69g
 トリプルセック…………… 55cc
 コニャック…………… 9cc
 イタリアンメレンゲ…………… 230g

●オレンジ

- サンモレ クリームチーズX ……600g
- ホワイトチョコレート…………… 133g
- イタリアンメレンゲ…………… 314g
- オレンジ濃縮果汁…………… 14cc
- コニャック・オレンジ…………… 21cc
- （セミコンフィ・オレンジ……………400g
 オレンジ濃縮果汁…………… 10cc
 コニャック…………… 10cc

●レモン

- サンモレ クリームチーズX ……600g
- ホワイトチョコレート…………… 133g
- イタリアンメレンゲ…………… 314g
- レモン濃縮果汁…………… 28cc
- レモン&ライムのオー・ド・ヴィ…………… 49cc
- （セミコンフィ・レモン…………… 400g
 レモン&ライムのオー・ド・ヴィ……………10cc



サンモレ クリームチーズX