

ガトー・マウントゲイ

フレキシパン REF0002 型 28 個取り 1 枚分

バター	250g
グラニュー糖	300g
塩	5g
アーモンドプードル	200g
全卵	300g
薄力粉	80g
マウントゲイ ラム 55°	65g



=作り方=

1. バター、グラニュー糖、塩、アーモンドプードルをミキサーで混ぜ合わせる。
2. 卵を 1 個ずつ加える。
3. 良く混ぜたら、薄力粉とラム酒を加える。(アパレイユ)
4. アパレイユ 70g を型またはセルクルに流す。
5. 160℃のオーブンで 20 分間焼成する。
6. オーブンから取り出したら、ラムシロップでアンビベする。
(マウントゲイ ラム 55° 100g、ボーム30シロップ 100g をあわせたもの)
7. 水 20g、マウントゲイ ラム 55° 20g、粉糖 180g を合わせたグラスアローでグラッセする。