

コーンなNEWS

サニーメイズから定期便



2016年12月発行
通算第19号
㈱サニーメイズ営業部
TEL 054-365-5163

本年はひとかたならぬご愛顧にあずかり、ありがとうございました。
来年も何卒よろしくお願ひいたします。どうぞよいお年をお迎えください。

今号の Topics !

9月と10月に分けて弊社社員がアメリカ視察へと行ってきました。現地視察状況を報告させていただきます。



(写真左上)アメリカのトウモロコシ圃場では、作付したトウモロコシのブランドが分かるように看板を立てて区別して栽培をしています。管理体制がしっかりとしていることが分かります。(写真右上)トウモロコシの生育状況は降雨が重なったので心配しておりましたが、品質も良く収穫量も昨年以上が期待できそうです。(写真左下)アメリカの農耕機械はとても大型であり、人とスケールを比較すると一目瞭然に大きさが分かります。GPSを搭載しており、広大な圃場でも正確な位置情報を知ることができます。(写真右下)アメリカではグルテンフリーが定着しており、様々な商品別コーナーに一般商品と共にグルテンフリー食品も並べられています。セリアック病や小麦アレルギーの人々だけでなく、一般の消費者もグルテンフリー食品を購入しています。グルテンフリーは美容・健康志向の高い人たちの間で新しい食習慣として注目されるようになってきています。SNSでも情報を発信しております。

<今号の特選レシピ>

今月は、コーンフラワーを使用したガレットブルトンヌのレシピをご紹介します。ガレットブルトンヌはフランスのブルターニュ地方の焼き菓子です。「ガレット」は丸く平らな菓子の総称です。「ブルトンヌ」はブルターニュ風を意味しています。サクサクとした食感とバター風味香る甘辛い味わいの厚焼きサブレです。小麦粉を使用せず、コーンフラワーで作成したので、サクサク感とほろほろ感が絶妙ですので是非お試しください。

ガレット・ブルトンヌ

—特徴—

☆グルテンフリーであり、小麦粉を使用せず、コーンフラワーのみで作成しました。

☆ラム・ダークの「大人の香り」が、こだわりの味わいを演出します。



※調理のイメージです。

〔 配合 〕 8個分

グルテンフリーガレット・ブルトンヌ	
コーンフラワーNo.7K	100g
アーモンドプードル	35g
ベーキングパウダー	0.5g
無塩バター	100g
粉砂糖	50g
トレハロース	12g
食塩	1g
卵黄	20g
はちみつ	10g
ラム・ダーク	10g

ドリュール	
全卵	1個

〔 作り方 〕

- ① コーンフラワーNo.7K、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを混合して篩う。
- ② ボウルに無塩バターを室温で柔らかくして、粉砂糖、トレハロース、食塩を数回に分け混合する。
- ③ ②に卵黄を3回に分け入れ混合する。
※卵黄を一気に加えると、乳化せず分離してしまう恐れがあります。
- ④ はちみつ、ラム・ダークを加え、混合する。
※なるべく空気を入れないように切るように混ぜ合わせてください。
- ⑤ ①を一気に加え、切るように混ぜ合わせる。
- ⑥ ラップに包み、薄くして冷蔵庫で2時間以上休ませる。
※しっかり冷やさないで生地が固まりません。
- ⑦ めん棒を使い1cmで押し、直径6cmのセルクルで抜く。
※一回の生地で抜けなかった生地を再利用する際は、再度ラップで包み冷蔵庫で生地を休ませてから使用してください。
- ⑧ 刷毛でドリュールを塗り、少し乾いたら2回目を塗る。
- ⑨ ⑧にフォークなどで格子状に模様をつける。
- ⑩ 170℃のオーブンで30分程度焼成する

※ 焼成時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。

※ 生地が温まると作業性が悪くなるので、生地を休ませる時は必ず冷蔵庫に入れてください。