

## グルテンフリーガレット・ブルトンヌ



### —特徴—

- ☆ほろっとした食感とサクッとした食感の両方があるガレット・ブルトンヌです。
- ☆小麦粉を使用せず、コーンフラワーのみで作成できます。
- ☆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	
コーンフラワーイエロー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

※ラム・ダークは合同酒精（株）製品です

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と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。