

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

ガレット・ブルトンヌ



小麦粉不使用

—特徴—

- ☆ラム・ダークが豊かに香る、グルテンフリーのガレット・ブルトンヌ。
- ☆コーンフラワーを使用すると、ほろほろ・サクサク両方の食感を楽しめるクッキーができます。

〔 材 料 〕 丸型 (6cm) 約 8 個分


ガレット・ブルトンヌ

★	コーンフラワーイエローNo.7	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
	ネプチューン ラム・ダーク	10g

※ネプチューン ラム・ダークは合同酒精(株)製品です。

ドリュール (つやだし)

全卵	1 個
----	-----

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

〔 作 り 方 〕

準備

- ◇ 卵黄を計量して常温に戻しておく。
- ◇ ドリユール（つやだし）用の全卵を溶いておく。
- ◇ ★の材料（**コーンフラワーイエローNo.7**、アーモンドプードル、ベーキングパウダー）をふるい合わせておく。
- ◇ ●の材料（粉砂糖、トレハロース、食塩）を混ぜ合わせておく。

- ① ボウルに無塩バターを入れ、柔らかくなるまで混ぜる。
- ② ●の材料（粉砂糖、トレハロース、食塩）を数回に分けて入れ、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
- ③ 泡立て器で混ぜながら、卵黄を数回に分けて加える。
※卵が分離しないように注意する。空気を含ませないように注意する。
- ④ はちみつ、ラム・ダークを加えて混ぜる。
- ⑤ ふるっておいた★の材料（**コーンフラワーイエローNo.7**、アーモンドプードル、ベーキングパウダー）を一度に加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。
- ⑥ オープンシートで生地をはさみ、麺棒を使い1 cmの薄さに生地を伸ばす。
- ⑦ ⑥の生地を冷蔵庫で2時間以上休ませる。

- ⑧ 生地を取り出す前に、オーブンを170℃で予熱する。
- ⑨ 生地を取り出し、直径6cmのセルクルで型抜きをし、オープンシートを引いた天板に乗せる。
※余った生地はまとめて冷蔵庫で寝かし、綿棒で伸ばして同じようにセルクルで型抜きする。
- ⑩ ハケでドリユール（溶いた卵）を塗り、冷蔵庫で少し乾かす。
- ⑪ 表面が乾いたら2回目のドリユールを塗り、フォークなどで格子模様をつける。
- ⑫ 170℃のオーブンで25分焼く。
※焦げない様子を見て、アルミホイルを被せる。
- ⑬ 焼きあがったら、ケーキクーラーに乗せてしっかりと冷ます。湿気やすいので、冷めたら密閉容器に入れる。

ポイント

- ・作業中に生地がやわらかくなってきたら冷蔵庫で冷やしてください。
- ・レシピの写真はセルクルなしで焼いたものです。焼く時にセルクルを被せて焼くと、エッジの立った形に仕上がります。抜いたセルクルより一回り大きいセルクルを使い、内側にバターを塗ってください。