

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンデルベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆火曜日◆ クルミ入リスコーン (24個分)



材料 (24個分)

- 生地
 - ・薄力粉 500g
 - ・上白糖 100g
 - ・ベーキングパウダー 30g
 - ・無塩バター 120g
 - ・牛乳 300cc
 - ・塩 6g
 - ・クルミ (粗くカットしてあるもの) 60g
 - ・強力粉 適量 (約100g)
- ツヤ出し
 - ・卵黄 1個
 - ・牛乳 30cc
 - ・塩 少々
 - ・上白糖 少々

作り方

Step 1 ★生地を作りましょう★

- ① 薄力粉500gと上白糖100g、ベーキングパウダー30gを、ダマにならないようにふるいにかけます。
- ② 無塩バター120gを2cm角にカットします。
- ③ ①と②を数回に分けて、フードプロセッサーでミックスしましょう。 ※混ぜすぎると摩擦熱でペースト状になってしまうので、注意しながらミックスしましょう。
- ④ ボールの中に牛乳300ccと塩6gを入れて、よく混ぜましょう。
- ⑤ ④に③を加え、軽く混ぜたらまな板の上に乗せ、クルミ60gを加えながら折りたたむようにこねてください。 ※こねすぎると膨らみにくくなりますよ。



Step 2 ★生地形成★

- ① STEP1で作った生地に強力粉100gをまぶして、15mm厚に伸ばしましょう。
- ② タテ・ヨコ7cmの四角形にカットします。さらに四角形を対角線でカットし、三角形にしましょう。



Step 3 ★ツヤ出し★

- ① 卵黄1個と牛乳30cc、塩、上白糖少々を混ぜます。
- ② ①を生地の表面に塗りましょう。

Step 4 ★焼成★

- ① 220℃に予熱したオーブンで、約10分焼成します。焼きあがれば完成です!

シェフからのフンポイント!

生地を作るとき、無塩バターや牛乳などは冷えたものを使うようにしましょう。