

# 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。

## ◆木曜日◆ いちじくのクグロフ



### 作り方

- ① 5mm厚にカットしたドライいちじく70gと赤ワイン100cc、上白糖30gを手なべに入れて煮詰めます。これを一晚寝かせましょう。  
※これが「いちじくの赤ワイン煮」です。
- ② フードプロセッサーに上白糖60gと無塩発酵バター（常温に戻したもの）67gを入れて良く混ぜます。
- ③ ②へハチミツ15gと塩ひとつまみ、スキムミルク14gを加え、更に混ぜましょう。
- ④ ③へ全卵67gと生クリーム（常温に戻したもの）を加え、混ぜます。  
※全卵は2回に分けて入れてくださいね。
- ⑤ ④へふるっておいた薄力粉47gと強力粉20g、シナモン4g、アーモンドプードル27g、ベーキングパウダー2gを加えて再度混ぜましょう。
- ⑥ ⑤へ①で煮詰めたいちじくを加え、軽く混ぜます。
- ⑦ 生地をボウルに移し変えましょう。内側に薄くバターを塗ったクグロフ型に生地を流し込み、170℃に予熱したオーブンで約40分焼成してください。
- ⑧ コーティングチョコレートを湯煎にかけて溶かしましょう。焼き上がったケーキの上に溶かしたチョコレートをかけ、ドライいちじくとナッツ各種を飾り付けたら完成です！

### 材料

- |              |                |                  |
|--------------|----------------|------------------|
| ・無塩発酵バター 67g | ・ベーキングパウダー 2g  | ・赤ワイン 100cc      |
| ・上白糖 60g     | ・アーモンドプードル 27g | ・上白糖 30g         |
| ・全卵（正味） 67g  | ・シナモン 4g       | ・いちじくの赤ワイン煮 70g  |
| ・生クリーム 13g   | ・スキムミルク 14g    | ・ドライいちじく 少々      |
| ・薄力粉 47g     | ・ハチミツ 15g      | ・コーティングチョコレート 少々 |
| ・強力粉 20g     | ・塩 ひとつまみ       | ・ナッツ各種 少々        |