

辻調ごちそうクッキング マドレーヌ

調理:辻製菓専門学校 洋菓子 教授 畑中 久信

パータ・マドレーヌ

<材料>

全卵	250g
グラニュー糖	250g
はちみつ	50g
小麦粉	250g
ベーキングパウダー	4g
バター	250g
レモンの皮のすりおろし	1個分
ヴァニラエッセンス	適量

<型用>

バター	適量
強力粉	適量



<作り方>

パータ・マドレーヌ

1. はちみつ、卵、グラニュー糖を混ぜる。
グラニュー糖が溶けにくければ湯煎にかけ、少し温める。



2. 小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜ、篩いにかけてものを加え混ぜる。

Point→混ぜるだけで、空気は入れない。

空気を入れすぎると焼き上がりの製品の表面が荒れやすい。



3. 溶かしバターを少しずつ混ぜ、最後にレモンの皮、ヴァニラエッセンスを加え混ぜる。



4. バターを塗り、打ち粉をした型に生地を絞り、冷蔵庫で冷やす。

Point→生地を十分に冷やしておくことで、オーブンに入れた際、周囲から徐々に熱が伝わり、中央の柔らかい生地の部分にガスが集まって大きく膨張し、マドレーヌ独特のコブを作り上げることができる。



5. 190℃のオーブンで約15分焼成する。



6. 焼き上がり型からはずし、冷ます。



パン・ド・ジェーヌ

<材料>

ローマジパン.....	400g
全卵.....	225g
コーンスターチ.....	55g
バター.....	105g

<型用>

澄ましバター.....	適量
アーモンドスライス.....	適量



<作り方>

パータ・パン・ド・ジェーヌ

1. 澄ましバターをたっぷり型に塗りアーモンドスライスを貼り付け、冷蔵庫で冷やしておく。



2. ローマジパンと卵を混ぜ合わせ、ダマが出来ないように均一になめらかな状態にする



3. 残りの卵を加え、白っぽくなるまで泡立てる。



4. コーンスターチを加え粉がなくなるまで混ぜる。



5. 溶かしバターを加え、均一に混ぜる。



6. 型に流し、160℃のオーブンで約1時間焼成する。



Point→泡立すぎると焼成時に膨らみすぎ、水分が抜け、パサついた状態になるので、注意。

Point→溶かしバターの温度が低すぎると、生地的气泡が粗くなり、ごつごつした表面になってしまうので、注意。