

シャンパーニュ地方のビスケット (ビスキュイ・ド・シャンパーニュ)

<材料>\*約 50 本分

\*生地

- 卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 60g
- グラニュー糖・・・・・・・・・・・・ 95g
- バニラシュガー・・・・・・・・・・・・ 20g
- 食用色素 (赤)・・・・・・・・・・・・ 少量
- 卵白・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 90 g
- グラニュー糖・・・・・・・・・・・・ 45 g
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 125 g

グラニュー糖・・・・・・・・・・・・ 適量



<作り方>

1. 材料の準備

- ①薄力粉をふるう。
- ②グラニュー糖 95g とバニラシュガーを混ぜ合わせる。
- ③卵を割り、卵白と卵黄に分ける。

2. 卵黄に 1 で混ぜ合わせた砂糖を加えてすり混ぜ、色素を加えて色をつける。

(あとでメレンゲを加えるのでここでは少し濃いめに着色しておく)。



3. メレンゲを作る：卵白をほぐして泡立てる。

全体がふんわりと泡立ったらグラニュー糖 45 g を 3 回に分けて加えながらその都度泡立てる。ピンと角が立つ状態になったら最後に泡立て器ですり混ぜるようにしてきめ細かいしっかりとした状態に仕上げる。



**Act OnTV**

4. 2に3のメレンゲの一部を加え、なじませてから残りのメレンゲを加えてさっくりと合わせる。



5. 4に薄力粉をふり入れ、切るように混ぜる。



6. 生地を直径 13mm の丸口金をつけた絞り出し袋に入れ、紙の上に長さ 8cm の棒状に絞る。



7. 絞った生地の上にグラニュー糖をふる。
8. 180℃のオーブンで約 13 分焼く。焼き上がったら紙をはずす。

