

Dacquoise

～ダックワーズ～



材料

<ダックワーズ生地> 15cmタルトリング+ 3cm円形 2個分

○卵白	・・・	2個 (70gほど)
○砂糖 (グラニュー糖使用)	・・・	40g
○アーモンドプードル	・・・	60g
○薄力粉	・・・	10g
○粉糖	・・・	30g

<カスタードクリーム>

○卵黄	・・・	1個
○砂糖 (グラニュー糖使用)	・・・	25g
○薄力粉	・・・	10g
○牛乳	・・・	100g
○バニラペースト	・・・	適宜

○無塩バター ・・・ 40g

<イチゴのコンフィチュール>

○いちご	・・・	50g
○砂糖	・・・	15g
○レモン汁	・・・	小1弱

<下準備>

- ・ダックワーズ用の薄力粉・アーモンドプードル・粉糖を合わせてふるい、ホイッパーで混ぜておく
- ・オーブンを190℃に予熱し、天板にオーブンシートを敷いておく

<食べ頃>

当日

(翌日も食べられますが、フルーツの水分で生地がしっとりしてしまいます)



①ダックワーズ生地

ボールに卵白を入れ、砂糖を3回に分けて加えハンドミキサーでしっかりとしたメレンゲを作る
(パワーは強を使用)



②メレンゲ作り

30秒ほど混ぜる→1回目砂糖入れる
→40秒ほど混ぜる→2回目加える
→20秒ほど混ぜる→3回目加える
→しっかり重みが出るまで混ぜる



③粉類を再度ふるいながら2回に分けて加え、ゴムベラで底から返すように混ぜる。全体に粉気がなくなればOK。
(混ぜすぎないように注意する)
1～1.5cmほどの丸口金を付けた絞り袋に入れる。



④オーブンシートの上に型を置き、型の側面から円形にぐるぐると中心に向かって底面全体に絞る。



⑤側面に大きめの丸絞りを12個均等に絞る。さらにその内側にぐるぐると渦巻き状に絞る。
(粉糖はふらずに焼きます)



⑥生地が余れば別の天板に3cm程の円形にこんもりと絞り、粉糖を2回ふる。
(コロんとしたダックワーズが5個程絞れると思います)



⑦180～170℃で25分ほど焼く。
180℃で10～15分ほど焼き、途中焼き色が付きすぎるようなら、10℃下げる。



⑧カスタードクリーム作り

耐熱ボールに卵黄と砂糖を入れよく混ぜたら、薄力粉も混ぜる。牛乳の1/3を入れ混ぜ、なめらかになったら、残りを加える



⑨600wのレンジで1分かける。ホイッパーでよく混ぜ、40秒かける。取り出してよく混ぜ、だまをなくす。(ここでだまになりやすいので、手早くしっかり混ぜる) なめらかになれば30~40秒かけ、よく混ぜて出来上がり。



⑩ラップをかけて密閉し、保冷材等で急冷する。



⑪いちごのコンフィチュール作り

耐熱ボールに5mm強ほどに切ったいちごと砂糖、レモン汁を入れ混ぜ合わせたら、600wレンジで2分かける。



⑫取り出してよく混ぜ、さらに30~40秒かける。冷ましておく。



⑬仕上げ

冷めたカスタードをホイッパーでよく混ぜる。別のボールにバターを入れ、少し白っぽくなるまで混ぜ、3回ほどに分けてカスタードと合わせる。(分離したら直火の弱火でさっと温めハンドミキサーでよく混ぜるとつながる)



⑭冷めたダックワーズ生地の中心部にコンフィチュールを広げる。⑬を絞り袋に入れ、その上にこんもりと絞る。



⑮いちごを飾る。あればピックやタイム、レモンバーベナミントなどを飾り出来上がり♪

※今回はいちごを使用していますが、季節のフルーツをお使いいただけます。その際、中のコンフィチュールは杏や柑橘系のものでも美味しいです。

<作り方動画>



フレーズダックワーズ