Gâteau kugelhopf aux marrons　～マローネングログフ～

材料　　15ｃｍクグロフ型orパウンド型（18X８X６ｃｍ）１台分

＜薄力粉生地＞

○無塩バター	・・・	９０ｇ
○砂糖（グラニュー糖）	・・・	３０ｇ
○卵黄	・・・	２５ｇ
○生クリーム	・・・	３０ｇ
○マロンペースト	・・・	５０ｇ
○卵白	・・・	７０ｇ
		Ｍサイズ２個
○砂糖（グラニュー糖）	・・・	３０ｇ
○薄力粉（バイオレット）	・・・	１１０ｇ
○マロングラッセ	・・・	８０ｇ
○ラム酒（マイヤーズ）	・・・	小１

＜米粉生地＞

○無塩バター	・・・	７０ｇ
○米油(香りのない油)	・・・	２０ｇ
○砂糖（きび砂糖）	・・・	３０ｇ
○卵黄	・・・	２個分（Ｍサイズ）
○マロンペースト	・・・	４０ｇ
○アーモンドパウダー	・・・	２０ｇ
○卵白	・・・	２個分（Ｍサイズ）
○砂糖（きび砂糖）	・・・	３０ｇ
○米粉（ミズホチカラ）	・・・	８０ｇ
○ベーキングパウダー	・・・	小１/２
○マロングラッセ	・・・	８０ｇ
○ラム酒	・・・	小１

＜シロップ＞

○砂糖	・・・	１０ｇ
○水	・・・	２０ｇ
○ラム酒	・・・	１２ｇ
○ブランデー（バーディネーVSOP）	・・・	１２ｇ

＜薄力粉生地＞

＜グラスアロー＞

○粉糖	・・・	４０ｇ
○水	・・・	４～６ｇ
○ラム酒	・・・	２ｇ弱

※水の量は調整する

※米粉生地はグラスアロー無しがおすすめです

※米粉生地　ラム酒　８ｇ＋ブランデー　８ｇを好みで塗る

型塗り用：無塩バターとココア生地のケーキクラム（なければ強力粉）　・・・適宜

飾り用：　マロングラッセ　・・・適宜

＜作り方動画＞

＜使用する道具＞

ボウル（２４ｃｍと２０ｃｍ）、ハンドミキサー、ゴムベラ、刷毛、
グラスアローを混ぜる小さめのボウル、クグロフ型（１５～１６ｃｍ）かパウンド型

＜食べ頃＞

ラップに包み、涼しい所か冷蔵庫で翌日～１週間（米粉は４日間）、冷凍なら３週間

＜**下準備**＞
・薄力粉（米粉＋ベーキングパウダー）をふるっておく
・マロングラッセを１㎝角大にカットし、ラム酒をまぶしておく
・オーブンを１８０℃に予熱する。
・クグロフ型に刷毛か指でバターをしっかり塗る。ケーキクラム（強力粉）を付けて余分を落とし、冷蔵庫で冷やす
・シロップは耐熱容器に水と砂糖を入れ、レンジで２０～３０秒温めて砂糖を溶かす。粗熱が取れたら洋酒を加える

１．ボウルに常温のバター・砂糖を入れ、
ハンドミキサーの中速で１分ほど白っぽくなるまで
混ぜる

２．卵黄・マロンペースト・生クリーム（２回に分けて）
を順に加え、その都度よく混ぜる。
ハンドミキサーの羽をきれいに洗う（次の工程で使用）
（米粉生地はここでアーモンドプードルを入れる）

３．別のボウルに卵白を入れ、メレンゲを作る。
ハンドミキサーの高速で２０秒ほど混ぜ→
砂糖の半量を加えて２０秒ほど混ぜ→
残りの砂糖を入れ→やわらかい角が立つまで混ぜる

４．２のボウルにメレンゲの半量を入れてゴムベラで
数回混ぜ、薄力粉の半量を入れて混ぜる

５．混ざりきっていない状態で残りのメレンゲを
入れて軽く混ぜ、残りの薄力粉も加える。
粉が残っている状態で、マロングラッセを入れる

６．粉が見えなくなるまで混ざれば、型に入れる。
１７０℃で５０～５５分ほど焼く
（米粉生地は艶が出るまで混ぜ、４５～５０分ほど焼く）
竹串を指して、乾いたもの付いてくれば焼き上がり。

７．型から外し、刷毛でシロップを塗る
ラップを密着させて包み、一晩置く

８．グラスアローの材料をよく混ぜてクグロフに塗り
飾り用のマロングラッセを乗せる

※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめください
Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved