Dacquoise à la châtaigne　～栗のダックワーズ～

材料　　シャブロン型　６個分

＜ダックワーズ生地＞

A	○アーモンドプードル	・・・	２０ｇ
A	○ヘーゼルナッツプードル	・・・	１３ｇ
A	○薄力粉（米粉）	・・・	５ｇ
A	○粉糖	・・・	２０ｇ
B	○卵白	・・・	６０ｇ
B	○砂糖	・・・	２５ｇ

※ヘーゼルナッツプードルはアーモンドプードルで代用可能

＜マロンバタークリーム＞

○マロンペースト	・・・	４５ｇ
○無塩バター	・・・	３０ｇ
○生クリーム（牛乳・豆乳でも）	・・・	８ｇ
○ラム酒	・・・	３ｇ
○栗の渋皮煮	・・・	３個ほど

※マロンペーストは「正栄食品　マロンペースト　アマーロ」を使用
甘さが控えめなので、サバトン等で作る場合は３～５ｇ減らしても良いです

＜使用する道具＞
ボウル（２０ｃｍほど）、ハンドミキサー、ゴムベラ、絞り袋、丸口金（１ｃｍ）、シャブロン型
※シャブロン型（７×４ｃｍ　高さ１ｃｍ）は馬嶋屋菓子道具店・cottaなどで購入いただけます

＜**食べ頃**＞
密封容器もしくは個包装をして、冷蔵庫で保存し１週間

＜**下準備**＞
・ボウル（２０ｃｍほどサイズ）に卵白を入れ、冷蔵庫で１０分以上冷やしておく
・材料A(アーモンドプードル・ヘーゼルナッツプードル・薄力粉（米粉）・粉糖を合わせて２回ふるっておく
・栗の渋皮煮を５㎜～１ｃｍ弱にカットしておく
・天板を逆さにし、オーブンシートを敷いておく
・絞り袋に口金を付けておく

１．**ダックワーズ生地作り**
ボウルに冷えた卵白を入れ、ハンドミキサーの
中速で２０秒ほど泡立てる
砂糖の1/3量を入れ、高速で２０秒ほど泡立てる

２．羽の筋が残るくらい泡立てば半量の砂糖を入れ
また筋が残るまで泡立てる
残りの砂糖を入れ、しっかり角が立つまで泡立てる

3.ふるっておいた材料Aを半量入れ
ゴムベラで切るように混ぜる。
ある程度混ざり、粉の残っている状態で
残りを入れて更に混ぜる

４．粉けがなくなれば、口金を付けた絞り袋に入れる。
ぬらしたシャブロン型に絞り、余分な生地を
パレットナイフですりきり、表面を平らにする
シャブロン型を真上に持ち上げて、そっとはずす

５．粉糖を茶こしで２回ふるう
表面を覆うようにふり、少し置いて２回目も同様にふる。
しばらく置いて粉糖が溶けたら、１７０℃のオーブンで
２０分ほど焼く。
冷めたら紙からそっと剥がす。

６．**マロンクリーム作り**
小さめのボウルに、常温のバターを入れ
ハンドミキサーの中速で１分泡立て、マロンペーストを
２回に分けていれ、生クリームとラム酒も入れる。

７．ダックワーズ生地を２枚一組にし
裏返して、マロンクリームを絞る。
渋皮煮を乗せて、もう一枚で蓋をして出来上がり

＜作り方動画＞

※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