

# Madeleine au yuzu

～ゆずのマドレーヌ～



材料 シェル型 小12～13個 OR 大5～6個

## <薄力粉生地>

○無塩バター	・・・	50 g
○卵	・・・	1個 (Lサイズ60gほど)
○砂糖	・・・	30 g
○はちみつ	・・・	15 g
○薄力粉	・・・	55 g
○ベーキングパウダー	・・・	1.5 g
○柚子皮	・・・	0.5 g ほど(1/2個ほど)

## <米粉生地>

○無塩バター	・・・	50 g
○卵	・・・	1個
○砂糖	・・・	40 g
○米粉	・・・	50 g
○ベーキングパウダー	・・・	2 g
○柚子皮	・・・	0.5 g

## <グラスアロー>

○粉糖	・・・	30 g
○柚子果汁	・・・	小1.5～2

※グラスアローの代わりに、柚子ジャムか杏ジャムを生地のセンターに入れて焼いても美味しいです

## <保存>

ラップ等に包み、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>

- ・型にバターを塗り、強力粉をはたいて冷蔵庫で冷やしておく
- ・オーブンを180度に予熱する
- ・バターと卵を常温にしておく(24℃ほど)
- ・薄力粉(米粉)とベーキングパウダーを合わせて2回ふるっておく

## <型について>

マドレーヌ大：松永製作所 マドレーヌホタテ型 6P(7×7cm)

マドレーヌ小：タイガークラウン シェル型 シリコン加工(5.6×4cm)

## <作り方動画>





1. ボールにバターを入れ混ぜ、砂糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる  
柚子の皮とはちみつ（薄力粉のみ）も加える



2. 卵を4回に分けて加える



3. 3回目が混ざったら、粉類の1/3量を入れ（分離を防ぐ）よく混ぜたら、残りの卵を加える



4. 残りの粉類を1度に加え、ゴムベラでよく混ぜる



5. ツヤが出るまで混ぜ、30分から1時間ほど常温で休ませる。  
用意しておいた絞り袋に入れる



6. 型に流し入れ、170℃のオーブンで小さい型は12～15分、大きい型は15～20分ほど焼く  
（型の大きさにより時間は調整してください）  
ジャムを入れたい時は、生地を半量絞りスプーン半量のジャムを入れ、生地で覆う



7. 焼き上がったら、少し上から型ごと落として余分な水蒸気を抜いて、型から出す



8. グラスアローの材料をボールに入れよく混ぜ、刷毛で塗っても良い  
（220度のオーブンで1分入れると乾く）  
※ジャムを入れるかグラスアローを塗るかはどちらかにしてください。また何もせずそのままでも美味しいです。

※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