

～新春！ハッピーカムカム！占い菓子特集～ より
特製フォーチュンせんべい

監修 辻製菓専門学校 金澤 賢吾先生



ホットプレートで作る「特製フォーチュンせんべい」。
太平洋をかつて渡った日本の味に思いを寄せて…
白みそが隠し味、“幸運”を願うせんべいです。

材料 ~ 約20枚分 ~

卵白	30g	1個分（Mサイズ）
上白糖	60g	
白みそ	30g	甘口のもの
水	55g	
薄力粉	70g	
サラダ油	適量	

作り方

Prepare 準備

■ホットプレートを160°C～165°Cに温めておく。

Step1 ステップ1

ボウルに卵白を入れて泡立て器でほぐし、コシを抜く。



Step2 ステップ2

上白糖を加え、白くもつたりするまですり混ぜる。



Step3 ステップ3

白みそと分量の水を**ステップ2**に加えて混ぜる。



Step4 ステップ4

薄力粉を加えて、滑らかになるまで混ぜる。



Step5 ステップ5

温めておいたホットプレートに、サラダ油を薄く塗り、生地を直径8cmの丸形に流す。



Step6 ステップ6

生地の周囲が色づき始め、濃いめのきつね色になれば、裏返してさっと焼く。
※パリッとした食感にするため、濃いめのきつね色になるまで焼いてください。



Step7 ステップ7

生地が熱いうちに、きつね色の側を外にして、まん中に空間が開くように半分に折りたたむ。生地の両端をつまみ、メッセージを書いた紙を入れる。バットのふちを利用して、中央部分をくの字に曲げる。
※生地が熱いうちに作業しないと、割れる原因になります。
※熱いので手袋等を着用し、やけどにご注意ください。



Step8 ステップ8

網状のものにおき、完全に冷ます。
※蒸気が抜けるように、網や巻きすなどの上におきます。



2/5

食べごろと保存方法

4時間ほど経てば、生地がパリッとなり食べごろです。
保存は乾燥剤を入れることをおすすめします。
また、生地が湿ってきたら、弱火のオーブンで乾燥させてください。

～新春！ハッピーカムカム！占い菓子特集～ より

ガレット・デ・ロワ

監修 エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



パイ生地とアーモンドクリームだけのシンプルなガレット・デ・ロワ。
フランスの新年のお祝いに欠かせないパイです。

材料 ~ 直径24cm 1台 ~

折り込みパイ生地	300g (150g×2)	市販の冷凍パイシートでも可
----------	---------------	---------------

<アーモンドクリーム>

バター（食塩不使用）	50g
粉砂糖	50g
卵	50g
アーモンドパウダー	50g

<その他>

卵（塗り用）	適量
シロップ	適量（約40ml）

3/5

作り方

Prepare
準備

- 折り込みパイ生地は冷蔵庫で解凍しておく
- バター（食塩不使用）と卵は室温に戻しておく
(バターはマヨネーズぐらいの柔らかさが目安。卵は割って溶き卵の状態にしておく)
- アーモンドパウダーはザルでこしておく
- 卵（塗り用）はよくほぐして茶こしでこしておく
- 鍋に砂糖25g、水25mlを入れ沸騰させてシロップをつくる

Step 1
ステップ1

折り込みパイ生地を、打粉をしながら麺棒で1辺22cm（厚さ約2.5mm）の正方形にのばして冷蔵庫で休ませる（30分以上）。



アーモンドクリーム

Step 1 ステップ 1

ボウルにバターを入れ、泡だて器でクリーム状になるよう混ぜる。



Step 2 ステップ 2

ステップ 1 に粉砂糖を 2 回に分けて加え、泡だて器ですり混ぜる。



Step 3 ステップ 3

卵をよく溶き、3・4回に分けて加え、混ぜ合わせる。
※分離しないよう、そのつどしっかりと混ぜること



Step 4 ステップ 4

アーモンドパウダーを加えて均一な状態になるまで混ぜる。



組み立て

Step 1 ステップ 1

オープン用の紙の上に 1 枚目のパイ生地をおき直径 20cm と 16cm の円型でしるしをつける。



Step 2 ステップ 2

直径 20cm の円と 16cm の円の間にハケで薄く水をぬり、内側にクリームを渦巻き状に絞りだし、ヘラで平らにならす。



Step 3 ステップ 3

ステップ 2 のクリームの中にフェーブを埋め込む。
※中心はカットのときにナイフが通るのでさける。



4/5

Step 4 ステップ.4

その上から2枚目のパイ生地を1枚目の生地と45度ずらしてかぶせ、空気をぬくようにして接着する。
冷蔵庫で1時間以上冷やし生地を固める。



Step 5 ステップ.5

直径20cmの型をあてて周囲の余分な生地を切り取る。包丁の背で縁に浅く切り込みを入れる。



Step 6 ステップ.6

パイをひっくり返して均一に卵を塗る。
※サイドに卵がたれないように注意する。



Step 7 ステップ.7

表面に浅く葉の模様をつけて180度のオーブンで50～60分焼成する。表面、サイドにもしっかり焼き色がつけばOK。オーブンから出してアツアツの状態で表面にハケでシロップをぬりツヤをだす。
ケーキクーラーの上で冷ます。



5/5

食べごろと保存方法

粗熱がとれれば食べられます。

当日中はパイ生地がサクサクしておいしいですが、常温で2～3日保存可能。

※中に隠れているフェーブを誤ってかんだりのみ込んだりしないよう、ご注意ください。