

～あなたを夢の世界へ～

『くるみ割り人形』のお菓子の国

童話『くるみ割り人形』の“お菓子の国”をイメージした
宝石のようなコンフィズリー3種をご紹介。
マジパンとフルーツなど素材の組み合わせで、
無限に楽しさが広がる砂糖菓子をお試しあれ！

ブティ・フル・オ・ザマード

レシピ監修
エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



ひとつちサイズのマジパンを焼き上げた外はさっくり中はしっとりのコンフィズリー。
色とりどりのフルーツやナッツが宝石のように輝きます。

材料 ~ 一口サイズ30個分 ~

<生地>

アーモンドパウダー	150g
粉砂糖	140g
ハチミツ	10g
卵白	40~50g Mサイズの卵 1と1/2個分
アマレット	10ml

<飾り>

ドレンチェリー	適量 各色
オレンジピール	適量 軽く洗って適當な大きさに切る
アーモンド	皮なし

<仕上げ>

シロップ	適量 砂糖と水を1:1で煮溶かしたもの
------	---------------------

作り方

PrePare 準備

- シロップを作つておく
- 飾り用のフルーツをカットしておく

Step1 ステップ1

フードプロセッサーにアーモンドパウダー、粉砂糖、ハチミツを入れて混ぜ合わせる。



Step2 ステップ2

卵白40gとアマレットを加えて混ぜ、固さをみながら残りの卵白を加える。(さわると手にベタベタとくっつくくらいの固さが目安)



Step3 ステップ3

絞り出し袋に入れ、オープンペーパーに一口サイズに絞る。



Step4 ステップ4

砂糖漬けのフルーツをのせ、そのまま半日乾燥させる。



Step5 ステップ5

200°Cのオーブンで焼き色がつくまで焼成し(10分が目安)、オーブンから出したら熱い状態でシロップをぬる。



2/1

食べごろと保存方法

保存は常温で1週間は大丈夫です。蓋付きの容器で保存してください。

マジパンのチョコレートがけ

レシピ監修
エコール辻 東京 喜多村 貴光 先生



マジパンをチョコレートでコーティングしたドイツでは定番の組み合わせ。
カリカリの刻みアーモンドをトッピングして、食感にも変化をプラス！

材料 ~ 直径約3cm 30個分 ~

<生地>

マジパン	150g	リューベック・マジパンとして市販されているもの
粉砂糖	50g	
キルシュ酒	10ml	
粉砂糖	適量	生地をのばす時に打ち粉代わりに使用

<仕上げ>

チョコレート(スイート)	適量(約300g)	クーベルチュールチョコレートが望ましい
チョコレート(ホワイト)	適量(約300g)	クーベルチュールチョコレートが望ましい
アーモンド	適量	

作り方

PrePare 準備

■仕上げ用のアーモンドを刻んでおく

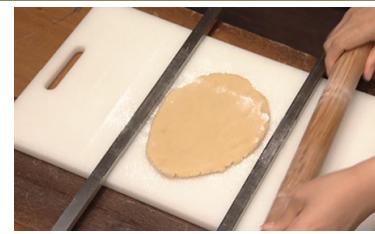
Step1 ステップ1

マジパンに粉砂糖、キルシュ酒を混ぜ込んでまとめる。



Step 2 ステップ2

ステップ1を、くっつかないように粉砂糖をふって1cmの厚さにのばす。



Step 3 ステップ3

抜き型で抜いて、並べて表面を半日乾燥させる。



Step 4 ステップ4

テンパリングしたチョコレートにくぐらせて紙に並べて固める。(調温の方法は「手塚治虫のチョコレート」参照)



Step 5 ステップ5

紙コルネで反対色のチョコレートを絞って模様をつけ、チョコレートが固まる前にアーモンドをのせる。固まったら、はみだしたチョコレートを切り落として整える。



4/1

食べごとと保存方法

保存は常温で1週間は大丈夫です。

パート・ド・フリュイのマジパンサンド

レシピ監修
エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



甘酸っぱいラズベリーとマジパンの組み合わせが爽やかな味わいのコンフィズリー。
3層になった断面が見た目にも美しい！

材料 ~ 2.5cm 正方形 18個分 ~

<パート・ド・フリュイ>

ピュレ(ラズベリー)	200g
水あめ	25g
砂糖①	180g
ペクチン	3g 必ずHMペクチン使用
砂糖②	20g
クエン酸	1g
水	1g

<サンド用マジパン>

マジパン	100g	リューベッカ・マジパンとして市販されているもの
食用色素 赤	適量	
粉砂糖	適量	マジパンをのばす時に打ち粉代わりに使用

<仕上げ>

グラニュー糖	適量
--------	----

作り方

PrePare 準備

- 18×18cmのセルクルの底にラップを張っておく
- クエン酸を水で溶いておく
- ペクチンと砂糖②を混ぜておく

パート・ド・フリュイ

Step1 ステップ1

鍋にピュレと水あめを入れ、火にかける。



Step2 ステップ2

温まったら混ぜながら、砂糖②と合わせたペクチンを振り入れて沸騰させる。



Step3 ステップ3

砂糖①を数回に分けて加え、その都度沸騰させる。
温度計で105℃になるまで、混ぜながら煮詰める。



Step4 ステップ4

煮詰まったら火を止めて水溶きのクエン酸を加えて混ぜ、すぐに型に流す。常温で固まるまで冷ます。



組み上げ

Step5 ステップ5

マジパンに食用色素を加え、むらなく混ぜる。



Step6 ステップ6

着色したマジパンを、粉砂糖を打ち粉にして3mmの厚さ、18×9cmより一回り大きくのばす。



Step7 ステップ7

固まったパート・ド・フリュイを半分に切り、1枚をマジパンの上にのせ、はみ出したマジパンを切り落とす。



Step8 ステップ8

ステップ7をひっくり返し、もう1枚のパート・ド・フリュイをのせたら、軽く押さえて接着する。
※接着しないようなら薄くシロップをぬる。



Step9 ステップ9

両面にグラニュー糖をまぶして $2.5 \times 2.5\text{cm}$ に切り分ける。



食べごろと保存方法

1/1

保存は常温で1週間は大丈夫です。多少乾燥して固くなるのでラップ等で包んで保存してください。