

～フルーストのマドレーヌ～より

さつまいものマドレーヌ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



マドレーヌの香りで、昔を思い出す『失われた時を求めて』のエピソード。
今回はヘンゼルの思い出の味、焼き芋を入れてみました。
紅茶にも合うので、是非一緒にお召上がりください。

材料 ～ マドレーヌ型 18個分 ～

全卵	100g	Mサイズ2個分
メープルシロップ	30g	はちみつでも良い
粉砂糖	80g	
薄力粉	100g	
ベーキングパウダー	3g	
バター	100g	食塩不使用のもの
さつまいも	1本(約250g)	焼き上がり正味150g必要

<型用>

バター	適量
強力粉	適量

作り方

Prepare
準備

- 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜてふるっておく。
- オーブンを200℃に温めておく。(焼き芋用)
- オーブンを180℃に温めておく。(マドレーヌ用)
- バターを溶かしておく。
- 型にバターを塗り、冷蔵庫で冷やしておく。

焼き芋を作る

Step 1
ステップ1

さつまいもをよく洗い、水けを切らずにアルミホイルで全面を包む。



Step 2
ステップ2

200℃のオーブンで約一時間火を通す。



Step 3
ステップ3

竹串を刺して、すんなり入れば出来上がり。



マドレーヌを作る

Step 4
ステップ4

焼き芋が温かいうちに、皮をむいて実の部分を裏ごしする。
150g作る。



Step 5
ステップ5

裏ごしした焼き芋100gをボウルに入れ、メイプルシロップを加える。
ゴムべらで混ぜる。



Step 6
ステップ6

溶いた全卵を少しずつ入れ、泡立て器で混ぜる。



Step 7
ステップ7

粉砂糖を加えて混ぜる。
よく混ぜても粉砂糖が溶けなければ、生地を湯せんで少し温めて完全に溶かす。



Step 8
ステップ8

薄力粉とベーキングパウダーをふるったものを入れて混ぜる。



Step 9
ステップ9

溶かしたバターを加えて混ぜる。



Step 10
ステップ10

生地が乾燥しないようにラップをして、30分～1時間ほど冷蔵庫に入れ、生地を休ませる。



Step 11
ステップ11

ゴムべらで生地をしっかりと混ぜる。



Step 12
ステップ12

バターを塗って冷やした型に、強力粉を薄くまぶす。型を立てて軽く台に打ちつけ、余分な粉を取り除く。



Step 13
ステップ13

型に生地を15gずつ絞る。



Step 14
ステップ14

残っている50gの裏ごしした焼き芋を、1個につき約3gずつ入れる



Step 15
ステップ15

さらに上から生地を10g絞る。



Step16
ステップ16

180℃のオーブンで約18分焼く。



食べごろと保存方法

少し冷めてからが食べごろ。冷暗所で保存して2日以内に食べる。