～思い出のビスキュイ・ド・サヴォワ～より

ビスキュイ・ド・サヴォワ

レシピ監修　エコール 辻 東京　中濱 尚美 先生

フランス南東部。アルプスを望む雄大な自然に恵まれたサヴォワ地方で日常的に食べられている地方菓子。
ふんわり軽い食感で、やさしい味の素朴なケーキです。

材料 ～ 直径15㎝ 1台分（サヴォワ型でなくてもよい）～

卵黄	40g	
グラニュー糖	50g	
卵白	60g	
グラニュー糖	25g	
塩	1g	
薄力粉	30g	
コーンスターチ	30g	
粉砂糖	適量	飾り用
強力粉	適量	打ち粉用

作り方

Prepare 準備

■薄力粉とコーンスターチを合わせてふるっておく
■オーブンを160℃に温めておく
■型に澄ましバター*を塗って、冷蔵庫で冷やしておく
　*バターを溶かし、透明な油脂部分だけを取り出したもの

Step1 ステップ1

ボウルに卵黄と50gのグラニュー糖を入れ、泡だて器で白っぽくもったりするまで混ぜる。

Step2 ステップ2

メレンゲを作る。卵白に塩を入れ、泡だて器でほぐす。グラニュー糖を数回に分けて入れ、角がしっかり立つまで泡立てる。

Step3 ステップ3

ステップ1にメレンゲの半量を入れ、ゴムべらで混ぜる。

Step4 ステップ4

粉類の半量を入れ、ゴムべらで混ぜる。

Step5 ステップ5

残りのメレンゲを泡だて器でまぜ、再度きめを細かくしてからステップ4に入れ、ゴムべらで混ぜる。

Step6 ステップ6

残りの粉類を加え、ゴムべらで混ぜる。

Step7 ステップ7

あらかじめ冷やしておいた型に粉をうち、余分な粉をおとす。

Step8 ステップ8

出来上がった生地を型に流し入れる。
かるく台の上にうちつけ、160℃のオーブンで約40分焼く。

Step9 ステップ9

焼き上がったら型から生地を抜き、冷ます。

Step10
ステップ10

冷めたら、表面に粉砂糖をふって完成。

食べごろと保存方法

生地が乾燥しないように保存する。日持ちは常温で2日間です。