

～竹久夢二のガルバルジー～ より

ガルバルジー

レシピ監修 エコール 辻 東京 喜多村 貴光 先生



竹久夢二が愛した焼き菓子、ガルバルジー。
干しぶどうの甘みと食感が味わい深い、シンプルなビスケットです。

材料 ～ 6cm×5cm 32コ分 (半分で20cm×24cm) ～

<生地>

薄力粉	200g	
バター	100g	
脱脂粉乳	20g (大さじ2杯)	
砂糖	60g	
卵	50g	Mサイズ1個
水	15ml	
ベーキングパウダー	4g	
シナモン	4g	
塩	2g	
干しぶどう	240g	

<ミルクティー>

紅茶(茶葉)	5g	ディンブラBOP
熱湯	25ml	
牛乳	150ml	

※「ディンブラBOP」は渋みが少なく、茶葉が細かいので、今回の煮出して作るミルクティーに適している。

作り方

Prepare
準備

■ 粉類を合わせてふるっておく。

グレーテルのかまど 番組特製レシピ

Step 1 ステップ1

鍋に水を入れ沸騰させて干しぶどうを加えもう一度沸騰すればザルにあけ水気を切って冷ましておく。



Step 2 ステップ2

冷めれば軽く(約1/2程度)刻んで冷やしておく。



Step 3 ステップ3

粉類に硬いバターを入れカードで細かくカットしてから手ですり合わせてなじませる。



Step 4 ステップ4

カップに卵、砂糖、水を合わせてよく混ぜ、**ステップ3**に加えて刻むようにしてあわせ、粉気がなくなったら軽く練ってまとめる。形を整えてラップに包み冷蔵庫で冷やし固める(1時間以上)。



Step 5 ステップ5

打ち粉をうちながら生地をめん棒で約20×30cm厚さ約3mmにのばす。



Step 6 ステップ6

生地を半分にして干しぶどうを散らしてもう半分の生地を折ってかぶせる。上からめん棒で押さえて約20cm×24cm、厚さ5mmに整える。生地がやわらかい場合は冷蔵庫に入れ、指で触っても変形しなくなるまで冷やし固める。



Step 7 ステップ7

6×5cmの長方形にカットして溶き卵(分量外)を塗ってフォークか竹串で数カ所穴をあける。



Step 8 ステップ8

170℃のオーブンで約15分焼成する。



ミルクティー

Step 1 ステップ1

分量の茶葉に沸騰した湯を加えて湿らせる。



Step 2 ステップ2

鍋に牛乳を入れ小さな泡がでるまで沸かして火をとめ、**ステップ1**の茶葉を加えふたをして3~4分むらす。



Step 3 ステップ3

茶こしでこしてカップにそそぐ。好みに砂糖を加える。



食べごろと保存方法

乾燥しないように常温で保存。焼きたてはサクッと、翌日はしっとりとした状態になります。
濃いミルクティーと一緒に食べるのがお勧めです。2~3日中に。