

～“スプーンおばさん”のワッフル～より

# ワッフル

レシピ監修 エコール 辻 東京 野口 恵先生



ほんのリカルダモンが香る、薄くて柔らかなワッフル!

ノルウェーのトッピングの定番は、いちごジャム、ヤギの乳から作られるブラウンチーズ、日本のものよりマイルドなサワークリームなど。  
さらに、番組オリジナルで、口当たりが軽いガナッシュ・モンテとドライフルーツの組み合わせもご用意。  
自分の好みで組み合わせて食べてください。

## 材料 ～ 直径約18cmの型、約5枚分 ～

### <ワッフル生地>

|           |       |           |
|-----------|-------|-----------|
| 薄力粉       | 80g   |           |
| 強力粉       | 80g   |           |
| ベーキングパウダー | 小さじ2  |           |
| 砂糖        | 40g   | グラニュー糖    |
| 卵         | 50g   | M サイズ 1個分 |
| 牛乳        | 250ml |           |
| バター       | 40g   |           |
| カルダモン     | 適量    |           |
| サラダ油      | 適量    |           |

### <トッピング① (ノルウェーの定番)>

|                |     |             |
|----------------|-----|-------------|
| サワークリーム        | 60g |             |
| 生クリーム          | 40g | 乳脂肪分 35%    |
| いちごジャム         | 適量  |             |
| ブラウンチーズ(イェトスト) | 適量  | ノルウェーの甘いチーズ |

### <トッピング② (ガナッシュ・モンテ)>

|        |      |          |
|--------|------|----------|
| チョコレート | 70g  | カカオ分 55% |
| 生クリーム  | 140g | 乳脂肪分 35% |

ラム酒漬けレーズン

適量

ドライアプリコット

適量

## 作り方

### Prepare 準備

- 薄力粉をふるっておく。
- バターを溶かしておく。
- カルダモンの皮を割り、中の種を取り出しておく。

### ワッフル生地を作る

#### Step 1 ステップ1

ボウルに薄力粉、強力粉、ベーキングパウダーを入れてよく混ぜる。



#### Step 2 ステップ2

砂糖を加えて混ぜ、粉の中央に卵と牛乳の1/3を加えて中心から混ぜていく。



#### Step 3 ステップ3

残りの牛乳を加えていき、なめらかになるまで混ぜる。



#### Step 4 ステップ4

溶かしバターを加えて混ぜ、最後にカルダモンをひいて加え、混ぜる。



#### Step 5 ステップ5

ワッフル型を火にかけ、中火で温める。  
サラダ油を全体に塗る。



#### Step 6 ステップ6

レードル一杯分の生地を中心に流し、蓋をして弱火で片面を約2分焼く。



## Step7 ステップ7

ひっくり返してさらに約2分焼き、両面がこんがり焼けたら型からはずす。



## トッピング① ノルウェーの定番

## Step8 ステップ8

サワークリームに生クリームを2回に分けて加え、ゴムべらで混ぜて溶きのばす。ブラウンチーズは薄く削る。



## トッピング② ガナッシュ・モンテ

## Step9 ステップ9

生クリームを火にかけて沸騰させる。



## Step10 ステップ10

チョコレートにステップ9を1/3程度注ぎ、中心からゆっくりと混ぜる。



## Step11 ステップ11

残りの生クリームも加えていき、全体を混ぜる。粗熱がとれれば冷蔵庫で約2時間冷やす。



## Step12 ステップ12

冷えたガナッシュを泡だて器で混ぜ、角が立つくらいまで泡立てる。



## 食べごろと保存方法

焼き立てのワッフルにトッピングを添えて召し上がってください。

おすすめの組み合わせ・その1 ジャム・ブラウンチーズ・サワークリーム

おすすめの組み合わせ・その2 ガナッシュ・モンテ・レーズン・アプリコット