

～マリー・アントワネットのクグロフ～より

クグロフ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美先生



かのマリー・アントワネットが愛した焼き菓子・クグロフ。ドレスをイメージして、ホワイトチョコレートと宝石のように輝くドライフルーツでおめかし。華やかなお姫様のようなクグロフをお試しあれ！

材料 ～ 18cmクグロフ型 1個分 ～

強力粉	125g	
砂糖	33g	
塩	2g	
スキムミルク	8g	
バター	45g	
インスタント・ドライ・イースト	5g	
卵黄	30g	
水	60g	
サルタナレーズン	45g	
クランベリー	15g	
イチジク(セミドライ)	10g	なければ、分量全てをクランベリーに置き換え可能。もしくは、全てサルタナレーズンでも可能。
キルシュ	3ml	

<仕上げ用>

コーティング用チョコレート	200g
クランベリー	適量
皮つきアーモンドホール	適量
サルタナレーズン	適量
イチジク(セミドライ)	適量
ヘーゼルナッツ	適量

作り方

Prepare 準備

- 強力粉をふるっておく。
- オーブンを200℃に温めておく。
- サルタナレーズン、クランベリーはぬるま湯で洗い、ざるにあけて水気をきる。イチジクとあわせ、キルシュをかける。
- 型にバターを塗っておく。底のくぼんだ部分にアーモンドを1粒ずつおいてもよい。

生地をつくる

Step 1 ステップ1

バターとフルーツ以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせる。
まとまったら台にあけ、台にすりつけるようにして約5分こねる。



Step 2 ステップ2

均一に混ぜてきたら、台に生地をうちつけながら、生地をつなげる。



Step 3 ステップ3

少しとってのぼしてみてもうすい膜がはれたら、バターを加え、さらに約5分こねる。



Step 4 ステップ4

再びうすい膜がはれたら、生地をまとめて10分おいておく。
乾燥しないようにビニールをかける。



Step 5 ステップ5

フルーツを加えて混ぜ合わせる。
表面が張るように生地をまとめ、うすく油脂をひいたボウルに生地をいれ、30℃で発酵をとる。



Step 6 ステップ6

30分後、生地をボウルから出し、全体を押しえて左右から折りたたむ。
さらに60分発酵をとる。



Step7 ステップ7

生地をしっかり丸め、10分発酵をとる。
生地が乾燥しないように、ビニールをかけておく。



Step8 ステップ8

きれいな面を上にして、生地中央に穴をあける。



Step9 ステップ9

穴を広げながら、均一な太さのリング状にする。
バターを塗った型に、きれいな面を下にして生地をいれる。
型と生地間に空気が入らないように気をつける。



Step10 ステップ10

32℃で60分、発酵させる。



Step11 ステップ11

表面がしっとりするぐらいに霧をふき、200℃のオーブンで約30分焼く。



Step12 ステップ12

焼き上がれば、型から外す。



仕上げ

Step1 ステップ1

クグロフが冷めれば、ホワイトチョコレートでコーティングし、フルーツやナッツで飾りつける。



食べごろと保存方法

冷めたころが食べごろです。保存料等が入っていないため、2日以内には食べてください。