

～南仏プロヴァンスのカリゾン～より

カリゾン

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



南仏プロヴァンス地方の、しあわせを呼ぶという伝統菓子。
アーモンドとフルーツの香りをぎゅっと閉じ込めた、独特の食感をお楽しみください！

材料 ～ 約25個 ～

オレンジピール	100g	
オレンジの花水(食用)	大さじ1	製菓材料店等で入手可
アーモンドエッセンス	4～5滴	
はちみつ	30g	
アーモンドパウダー	125g	
粉砂糖	90g	

<ガラスロワイヤル>

粉砂糖	100g
卵白	20g

<その他>

ミルクせんべい	4～5枚
---------	------

作り方

Prepare
準備

- アーモンドパウダーを目の粗いふるいでふるっておく
- オーブンを180℃に温めておく
- 粉砂糖をふるっておく
- ミルクせんべいは抜型で切り抜いておく

ペーストを作る

Step 1 ステップ1

オレンジピールは1cm角くらいに切り、オレンジの花水、アーモンドエッセンス、はちみつと一緒にフードプロセッサーにかける。
容器の内側に飛び散ったものは適宜へらなどで中に戻し、ムラなく細かくする。



Step 2 ステップ2

ボウルにアーモンドパウダーと粉砂糖を入れて混ぜ合わせ、そこにステップ1を加えてゴムべらで混ぜ、手でまとめていく。



Step 3 ステップ3

オーブン用の紙ではさみ、めん棒で1cmの厚さにのばす。



Step 4 ステップ4

一晩おいて少し乾燥させる。

ガラスロワイヤルを作る

Step 5 ステップ5

ボウルに粉砂糖を入れ、卵白を加え、ハンドミキサーで透明感がなくなるまで泡立てる。



成形～仕上げ

Step 6 ステップ6

一晩乾かしたペーストを抜型で抜く。
抜型につけたまま、型抜きしておいたミルクせんべいを上から乗せて生地に貼りつける。



Step 7 ステップ7

型を裏返し、生地を1mmほど押しこんですき間を作る。



Step 8
ステップ8

すき間にガラスロワイヤルをすりこむ。
ミルクせんべいの側から押して抜型から取り出す。



Step 9
ステップ9

180℃のオーブンで30秒くらい表面を乾かす。
常温で放置し、ガラスロワイヤルが中まで乾燥したら
出来上がり。



食べごろと保存方法

冷暗所で保存し、1週間以内に召し上がりください。