

～ロートレックのペ・ド・ノンヌ～より

ペ・ド・ノンヌ

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱尚美 先生



シュー生地を揚げて作る素朴なお菓子で、日本語だと「修道女のおなら」!

修道女がおならをした拍子に、生地を油に落としたことから出来たと言われていました。

ロートレックが好んでいたという味を再現しました。砂糖をまぶしていますが、軽い口当たりで、食べやすい仕上がりです。

材料 ～ 直径2cm程 50個 ～

<ラム酒風味の生地>

水	125ml	
無塩バター	25g	
グラニュー糖	5g	
塩	1g	
薄力粉	63g	
全卵	50g	M玉1個分
レモンの表皮(国産)	1/2個	
オレンジの表皮(国産)	1/2個	
レモンエッセンス	適量	放送では5滴
オレンジエッセンス	適量	放送では5滴
ラム酒	30ml	

グラニュー糖	適量	仕上げ用
--------	----	------

<スパイス風味の生地>

牛乳	125ml	
無塩バター	25g	
グラニュー糖	5g	
塩	1g	
薄力粉	63g	
全卵	75g	M玉1.5個分
ナツメグ	適量	放送は0.2g

シナモンパウダー	適量	放送では0.1g
カルダモンパウダー	適量	放送では0.1g
グラニュー糖	適量	仕上げ用
ナツメグ	適量	仕上げ用
パプリカパウダー	適量	仕上げ用
*サラダ油	適量	揚げ油

作り方

Prepare 準備

- 粉をふるっておく
- レモンとオレンジを洗い、表皮をけずっておく

Step 1 ステップ1

<ラム酒風味>

鍋に水、バター、グラニュー糖、塩、レモンの皮、オレンジの皮を入れ、弱火にかける。
水が沸騰する前に、バターを溶かす。

<スパイス風味>

鍋に牛乳、バター、グラニュー糖、塩を入れ、弱火にかける。
牛乳が沸騰する前に、バターを溶かす。



Step 2 ステップ2

沸騰したら火を止めてふるった粉を入れ、へらでひと塊になるまで混ぜる。
スパイス風味は、粉と同時にスパイスも加える。
※粉にしっかり火を通すため、ぐらぐらと沸くまで沸騰させること



Step 3 ステップ3

中火にかけ、生地再度熱を加える。
なべ底に薄くオブラート状の生地の膜ができるのを目安にする。



Step 4 ステップ4

ボウルに生地を入れ、全卵を数回に分けて入れ、混ぜる。
へらで生地を細かく切り、生地の表面積を増やすようにしながら混ぜるとなじみやすい。



Step 5
ステップ5

<ラム酒風味>
2種類のエッセンスとラム酒を加え、混ぜる。



Step 6
ステップ6

生地を絞り袋に入れる。



Step 7
ステップ7

160℃の油で揚げる。
絞り袋から生地をしぼり、適当な長さでスパチュラで切り落とす。
スパチュラに油をつけながら切ると生地がつかない。
油でぬらした2本のスプーンで生地をまとめてもよい。



Step 8
ステップ8

生地がきつね色になるまで揚げる。
余分な油をとり、熱いうちにグラニュー糖をまぶす。
<スパイス風味>
お好みでグラニュー糖にもスパイスを加える。
パプリカは色を楽しむため、最後に振りかけるのがおすすめ。



食べごろと保存方法

揚げたてを食べるのがおすすめです! 当日中に召し上がってください。