

～フランス・ブルターニュのクイニーアマン～より

クイニーアマン

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



日本でも人気のクイニーアマン。フランス・ブルターニュ地方生まれの、バターと砂糖をふんだんに使用したお菓子です。外はカリッ、口を含めばバターの風味が口いっぱいに広がります。今回は、本場で売られている大きなクイニーアマンを紹介します。

材料 ～ 21cmの型 1台分 ～

| | | |
|---------------|-------|------------------|
| 準強力粉 | 200g | フランスパン用の小麦粉がおすすめ |
| 塩 | 4g | |
| グラニュー糖 | 6g | |
| インスタントドライイースト | 2g | |
| 水 | 120ml | |
| 有塩バター | 6g | 生地作りで使用(ステップ2) |
| 有塩バター | 140g | 生地に折り込むもの(ステップ4) |
| 打ち粉(強力粉) | | |
| グラニュー糖 | 適量 | |

作り方

Prepare
準備

- 小麦粉をふるっておく
- オーブンを200℃に温めておく

生地を作る

Step1
ステップ1

小麦粉、塩、グラニュー糖をボウルに入れて、混ぜ合わせる。

Step 2 ステップ2

水とイーストを混ぜ合わせ、**ステップ1**に混ぜる。さらに、溶かした有塩バター（6g）を加え、生地を練る。

Step 3 ステップ3

ひとまとまりになったら、生地をたたきつけるようにこねる。
生地がつながったら、常温で1時間発酵させる。1時間後、生地を丸め直し、ビニールに包んで冷蔵庫で15時間休ませる。

Step 4 ステップ4

冷たいバターをオープンペーパーに挟んで麺棒でたたき、
薄い四角にのばす。（13×13cm 3mm厚）



Step 5 ステップ5

冷蔵庫から生地を取り出し、四角にのばす。（16×16cm）
生地の中央に45度ずらしてバターを置く。
生地で四方から包んでしっかり閉じる。
※バターが温まると生地となじんで層にならないため、
手早く行う



Step 6 ステップ6

めん棒で生地をたてにのばし、3つ折りにする。
生地を90度回転させてのばし、さらに三つ折りをを行う。
打ち粉は強力粉を使用する。



Step 7 ステップ7

生地が乾燥しないようにビニールで包み、冷凍庫で30分冷やす。



Step 8 ステップ8

グラニュー糖を打ち粉に使い、生地をのばして3つ折りにする。
折るときにもグラニュー糖をしっかりとまぶす。



Step 9 ステップ9

形を丸く整え、オープンペーパーを敷いた型に入れる。



Step10
ステップ10

生地の上に、ペティナイフでひし形に切り込みを
入れる。(深さは3mmほど)



Step11
ステップ11

表面に、はけで牛乳をぬる。



Step12
ステップ12

200℃のオーブンで約40分焼く。
焼けたら型から出して粗熱をとる。



食べごろと保存方法

お好みの大きさに切り分けて、当日中にお召し上がりください。