

～“ぐるんぱのようちえん”のとくだいびすけっと～より

とくだいびすけっと

レシピ監修 エコール 辻 東京 平林 由衣 先生



絵本「ぐるんぱのようちえん」に登場する、とくだいびすけっと。

ぐるんぱが作ったビスケットにそっくり!

アイシングでデコレーションした華やかなビスケットにもぜひ挑戦して!

材料 ～とくだいびすけっと (直径24cm) 1枚分

(アイシングビスケット 4枚分 (ピアノ、靴、スポーツカー、皿) は倍量必要) ～

<ビスケット生地>

無塩バター	50g	
粉砂糖	100g	グラニュー糖
薄力粉	200g	
全卵	50g	Mサイズ1個分
バニラエッセンス	適量	
塗り卵黄	適量	

<アイシングビスケット用>

■ アイシング (かため)

粉砂糖	250g	
卵白	40～50g	Mサイズ約1.5～2個分
レモン汁	5ml	
食用色粉	適量	

■ アイシング茶色および黒 (かため)

ココアパウダー	125g	黒はブラックココアパウダーを使用
卵白	30～45g	Mサイズ1～1.5個分

■ アイシング(やわらかめ)

粉砂糖	500g	
卵白	240~300g	Mサイズ8~10個分
レモン汁	5ml	
食用色粉	適量	

■ アイシング茶色および黒(やわらかめ)

ココアパウダー	250g	黒はブラックココアパウダーを使用
卵白	130~160g	Mサイズ約4.5~5.5個分

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉をふるっておく
- 粉砂糖をふるっておく(生地とアイシング用)
- 型紙を作っておく
- 生地に塗る卵黄をこしておく
- オーブンを170℃に温めておく
- アイシング用のココアパウダーをふるっておく

とくだいびすけつとを作る

Step1 ステップ1

常温にもどしたバターを泡だて器で混ぜ、半量の粉砂糖を加えて混ぜる。
残りの粉砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。



Step2 ステップ2

全卵を4回に分けて加え混ぜる。



Step3 ステップ3

バニラエッセンスを加える。



Step4 ステップ4

薄力粉を入れ、切り混ぜる。



Step 5 ステップ5

粉気がなくなったら生地をまとめ、乾燥しないようにラップで包み、冷蔵庫で60分以上休ませる。
(生地を300gと100gに分けておく。)



Step 6 ステップ6

300gの生地を麺棒でたたき、軽く練ってかたさを調節する。



Step 7 ステップ7

生地を俵型にし、上から押す。



Step 8 ステップ8

麺棒で約5mm厚に伸ばし、型紙をあててペティナイフで切り抜く。
生地がやわらかい場合は、一度冷蔵庫で冷やしてから切り抜く。
(残った生地は、まとめて使用可能)



Step 9 ステップ9

オーブンペーパーを敷いたプレートにのせ、卵黄を塗って冷蔵庫で冷やす。



Step 10 ステップ10

100gの生地を小分けにして、直径5mmの棒状に伸ばす。
バットなどの平らなものをあててころがし、太さを均一に整える。



Step 11 ステップ11

適当な長さにカットし、ステップ9の生地へのせ、お好みの文字や模様を作る。



Step 12 ステップ12

卵黄を塗り、170℃のオーブンで約30分焼く。



アイシングビスケットを作る

Step 1 ステップ1

「とくだいびすけっと」ステップ1~9、12と同様に生地を焼く。
(ステップ5で、生地を4等分しておく。)



Step 2 ステップ2

2種類のかたさのアイシングを作る。
<カラフルアイシング>
かため、やわらかめ、それぞれの分量で粉砂糖に卵白を加え、泡立てる。
レモン汁を加える。
好みの色粉を加え、混ぜる。
<茶色および黒のアイシング>
かため、やわらかめ、それぞれの分量でココアパウダーに卵白を加え、泡立てる。
(ココアパウダーと卵白のみで作る甘くないアイシング。
甘さがほしい場合は、お好みで粉砂糖を加えてもよい。)



Step 3 ステップ3

縁取り、文字にはかたいアイシング、全面に付ける場合はやわらかいアイシングを使用し、生地に絵や文字をつける。



食べごろと保存方法

冷めてからが食べごろです。冷暗所で保存し、5日以内にお召し上がり下さい。