

～新年を祝う ガレット・デ・ロワ～より

ガレット・デ・ロワ

レシピ監修 エコール 辻 東京 平林 由衣 先生



フランスの新年に欠かせない、ガレット・デ・ロワ。

サクサク香ばしいパイ生地としっとりしたアーモンドクリームのシンプルな組み合わせがたまらない！
今回は、食べられるフェーブ(栗の渋皮煮)を入れて、表面の模様を願いを込めて。さぁ召し上がれ！

材料 ～直径20cm 1台分～

<折り込みパイ生地 (冷凍パイシートでも可)>

薄力粉	150g
強力粉	150g
塩	6g
水	135ml
無塩バター	48g
無塩バター(折り込み用)	222g

<アーモンドクリーム>

無塩バター	60g	
粉砂糖	60g	
全卵	60g	Lサイズ1個分
皮なしアーモンドパウダー	30g	
皮付きアーモンドパウダー	30g	皮なしアーモンドパウダーでも可
渋皮付き栗甘露煮	1個	
塗り全卵	適量	
打ち粉	適量	
粉砂糖(仕上げ用)	適量	

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉、強力粉をふるって合わせておく
- アーモンドクリーム用のバターと卵を常温に戻しておく
- 粉砂糖をふるっておく
- 皮なしアーモンドパウダー、皮付きアーモンドパウダーをざるでこして合わせておく
- 生地に塗る全卵をこしておく
- オーブンを200℃に温めておく

折り込みパイ生地を作る

Step1 ステップ1

「一条ゆかりのナポレオン・パイ」(2020年2月3日放送)より「折り込みパイ生地をつくる」
ステップ1～10を参照してください。

アーモンドクリームを作る

Step2 ステップ2

常温に戻したバターを泡だて器でかき混ぜてクリーム状にする。

Step3 ステップ3

粉砂糖を加えてすり混ぜる。



Step4 ステップ4

常温に戻した全卵を4回に分けて加え、混ぜ合わせる。



Step5 ステップ5

アーモンドパウダーを加えて均一な状態になるまで混ぜる。



Step6 ステップ6

密着ラップをし、冷蔵庫で約30分休ませる。

組み立て

Step 7
ステップ7

パイ生地を半分に切り分け、それぞれ厚さ2.5mmの正方形に伸ばし、冷蔵庫で休ませる。



Step 8
ステップ8

オーブンペーパーの上に1枚目の生地を置き、直径20cmと16cmの型で印をつける。



Step 9
ステップ9

2本の円の間にはけで薄く水をぬり、小さい円の内側にアーモンドクリームを渦巻き状に絞り、パレットナイフで平らにならす。



Step 10
ステップ10

クリームの上に栗を埋め込む。



Step 11
ステップ11

2枚目の生地を45度ずらしてかぶせ、空気を抜いて接着させる。
冷蔵庫で1時間以上冷やす。



Step 12
ステップ12

直径20cmの型をあてて余分な生地を切り取り、包丁の背で縁に浅く切り込みを入れる。



Step 13
ステップ13

ひっくり返した面に均一に全卵を塗る。
冷蔵庫に約15分入れて軽く表面を乾かす。



Step14 ステップ14

もう一度全卵を塗り、再び冷蔵庫に約15分入れて表面を乾かす。

Step15 ステップ15

表面に模様をつける。
ペティナイフで放射状に8本の筋を入れ、曲線で大きな葉を4つ描く。
隙間にも葉を描き、ナイフを斜めにして葉脈の筋を入れる。
筋に沿って竹串で数か所刺し、空気穴を開ける。



Step16 ステップ16

天板にのせて、200℃のオーブンで約20分焼く。
ふくらまないように途中で平らなものを上のにせ、表面を平らにする。



Step17 ステップ17

温度を190℃に下げて約40分焼く。

Step18 ステップ18

焼き上がったら粉砂糖を全体に振りかけ、再び200℃のオーブンで表面を光沢のあるキャラメル状に仕上げる。



食べごろと保存方法

粗熱が取れたら食べごろです。冷暗所で保存し、翌日までにお召し上がり下さい。
翌日はトースターで温めてお召し上がりください。