

～“ティファニーで朝食を”のデニッシュ～より

デニッシュ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



映画“ティファニーで朝食を”のオープニング、宝石店の前で主人公が食べるデニッシュ。
お口の中に広がるバターの香りと、何層にも重ねた生地が作り出すサクサクの食感を楽しんで！

材料 ～直径10cm 10個分～

<生地>

強力粉	160g	
薄力粉	40g	
グラニュー糖	20g	
塩	4g	
脱脂粉乳	8g	
カルダモンパウダー	0.2g	
無塩バター	16g	ステップ2
インスタント・ドライ・イースト	4g	
全卵	20g	
水	86ml	
無塩バター	140g	ステップ10

<アーモンドクリーム>

無塩バター	50g	
粉砂糖	50g	
全卵	50g	Mサイズ1個分
アーモンドパウダー	50g	
チョコレートチップ	40g	
塗り卵	適量	

作り方

Prepare 準備

- 強力粉と薄力粉を合わせてふるっておく
- オーブンを30℃(発酵機能)に温めておく

アーモンドクリームを作る

Step 1 ステップ1

2022年1月17日放送「新年を祝うガレット・デ・ロワ」より「アーモンドクリームを作る」を参考にしてください。

デニッシュを作る

Step 2 ステップ2

合わせてふるった小麦粉に冷たくて固いバターを加え、カードで粉をまぶしながら細かく刻み、さらに手でつぶしながら小麦粉となじませる。



Step 3 ステップ3

グラニュー糖、塩、脱脂粉乳、カルダモンパウダーを加えて泡だて器でよく混ぜる。



Step 4 ステップ4

水にインスタント・ドライ・イーストを加えて混ぜ、全卵を加える。



Step 5 ステップ5

ステップ3にステップ4を加えて粉けがなくなるまで混ぜる。



Step 6 ステップ6

台に取り出し、カードで切りながら全体を同じ固さに整え、丸くまとめる。



Step 7 ステップ7

温かいところ(30℃)で60分発酵させる。



Step 8 ステップ8

ガスを抜きながら丸くまとめる。



Step 9 ステップ9

ビニール袋に包み、冷蔵庫で一晩発酵させる。



Step 10 ステップ10

冷たくて固いバターを叩いて伸ばし、15×15cmの四角に整え、冷蔵庫に入れる。



Step 11 ステップ11

ステップ9の生地を20×20cmの四角にのばす。



Step 12 ステップ12

生地に45度ずらしてバターをのせ、生地の四隅を引っ張って包み、しっかり閉じる。



Step 13 ステップ13

長さ40cmほどまでのばして、三つ折りにする。



Step 14 ステップ14

ビニール袋に包み、冷凍庫で30～40分休ませる。



Step15 ステップ15

ステップ13、14をさらに2回繰り返す。(三つ折りを合計3回行う。)



Step16 ステップ16

休ませた生地を27×40cmの長方形にのばす。
(厚さ約3mm)
生地が伸びにくくなったら、冷凍庫で10分ほど休ませてから再度のばす。



Step17 ステップ17

横長におき、手前側2cmの部分に麺棒をかけて薄くする。



Step18 ステップ18

薄くした部分を残してアーモンドクリームを塗り、
チョコレートチップをまんべんなく散らす。



Step19 ステップ19

向こう側から手前に向かって巻き、薄くした部分にはけ
で水を塗り、生地をしっかりとくっつける。



Step20 ステップ20

包丁を真上から入れて10等分に切り、紙のケースに
入れる。



Step21 ステップ21

天板に並べて温かいところ(30℃)で60分発酵させる。

Step22 ステップ22

表面に卵を塗り、220℃のオーブンで15分焼く。



食べごろと保存方法

粗熱がとれたら食べごろです。翌日までにお召がり下さい。