

～イタリア・ルネサンスのチャルドーニ～より

チャルドーニ

レシピ監修 エコール 辻 東京 中濱 尚美 先生



専用の鉄板で作るチャルドーニ。家庭でもできるように、作り方や生地を工夫しました。
そのままでも、中にお好きなクリームなどを詰めても楽しめます！

材料 ～直径15cm 12枚分～

<生地>

中力粉	100g	
アニスパウダー	0.4g	
シナモンパウダー	0.1g	
グラニュー糖	90g	
全卵	25g	Mサイズ1/2個分
牛乳	50ml	
水	60ml	
サラダ油	25g	

サラダ油	適量
------	----

<クリーム>

リコッタチーズ	250g
粉砂糖	40g

いちご	適量
ラズベリー	適量
ブルーベリー	適量
ミント	適量
チョコスプレー	適量
アラザン	適量

作り方

Prepare 準備

- 中力粉をふるっておく
- 水と牛乳を合わせておく

生地を作る

Step 1 ステップ1

中力粉、グラニュー糖、アニスパウダー、シナモンパウダーをボウルに入れて混ぜる。中心にくぼみをつける。



Step 2 ステップ2

全卵、水と合わせた牛乳の1/3量をくぼみの部分に流し、中心から混ぜる。



Step 3 ステップ3

サラダ油を加えて中心から混ぜる。



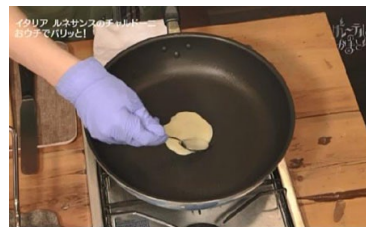
Step 4 ステップ4

水とあわせた牛乳の残りを加えて全体を混ぜる。



Step 5 ステップ5

軽く熱したフライパンにスプーン2杯分のをせ、直径15cm程度まで薄くひろげる。
(フライパンがくっつくようであれば、薄く油をひいておく)
※熱いので手袋をつけて行ってください。



Step 6 ステップ6

生地の上にオープンペーパーをのせ、鍋でおさえながら弱火から中火で1分半ほど加熱する。



Step 7 ステップ7

焼き色がついたら裏返し、ステップ6と同様に焼く。



Step 8 ステップ8

熱いうちに円錐状に丸める。



リコッタクリームを作る

Step 9 ステップ9

リコッタチーズに粉砂糖を加えて混ぜ合わせる。



Step 10 ステップ10

生地に絞り入れ、フルーツやチョコスプレーで飾り付ける。



食べごろと保存方法

生地のみ：乾燥剤入りの密閉容器で保存し、3日以内にお召し上がりください。

クリーム入り：当日中にお召し上がりください。