

魔女お気に入りのビスケット

The witch's favorite biscuit

発酵バターとメープルの風味香るちょっと贅沢なビスケット何もつけずにそのままパクリ。
時々無性に食べたくなるお気に入りのレシピです。



材 料

A	強力粉	80 g
	薄力粉(エクリチュール)	120 g
	グラニュー糖	20 g
	塩	2 g
	ベーキングパウダー	5 g
	牛乳	100 g
	メープルシロップ	大さじ1
	発酵バター	70 g

準 備

- * 発酵バターは1センチ角にカットして、冷凍庫で凍らせておく。
- * 薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー、塩、グラニュー糖、牛乳も冷やしておく。

作 り 方

- 1 フードプロセッサーにAを全て入れ振るうつもりでザッと回す。
- 2 凍らせておいたバターを入れて、米粒くらいになるまでザーッと回す。
- 3 牛乳、メープルシロップを加えひとまとまりになるまでザーッと回す。
(軽ひとまとまりになればOK。回しすぎて練るようにならないように)
- 4 ラップの上に取り出し、ひとまとまりにして冷凍庫で1時間ほど寝かせる。
- 5 生地を取り出し、めん棒やスクッパーを使って
厚さ2cm、幅10cm、長さ17cmぐらいの長方形に伸ばす。
- 6 スクッパーで半分にカットする。
- 7 生地を重ねる。
- 8 めん棒を使って再び5.の大きさにする。(ラップに挟んで作業するとやりやすい)
バターが溶けてくるようだったら、冷蔵庫に入れて冷やしてから作業すると
扱いやすくなる。生地はいつもいつも冷たい状態が扱いやすい。

- 9 重ねて伸ばす作業を5～7回繰り返す。
(この作業でパイのような層が出来るのを狙う)
- 10 スコーンの型で抜いていく。もしくはスケッパーやナイフで縦に真ん中から2つに分けて6個から8個になるようにスクエアにカットしていく。
(カットする時に層を潰さないように注意)
- 11 パットなどに並べて、ラップをかけて1時間ほど冷蔵庫で休める。
- 12 牛乳(分量外)を表面に軽く塗る。
- 13 オープン230℃予熱220℃で5分、200℃で13～15分焼成する。
※オープンにより火力が違うので、温度や時間は調整していく。

Memo

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。