

金ごまのチュイル

Golden sesame tuile



材料 21cm ボール

発酵バター	32g
グラニュー糖	60g
卵白	57g
バニラエキストラクト	1g
薄力粉	22g
金ごま (兵庫県産)	40g

作り方

- 1 小鍋にバターを入れ、火にかける。
- 2 常にゴムベラで混ぜながら、透明から少し黄金色にこげたら、すぐに冷水に鍋の底を付けて色止めする。
- 3 21cmボールにグラニュー糖を入れ卵白を加える。
- 4 すぐにホイッパーで混ぜ、ボールの底を湯煎につけてグラニュー糖を溶かす。
- 5 粉をふるう。
- 6 ふるった粉を④に入れ、ホイッパーで混ぜる。
- 7 ②の溶かしバターが50℃いかになっているのを確認して⑥のボールに加えホイッパーで混ぜる。
- 8 金ごまを加えて、ホイッパーで混ぜる。白2：黒1でも良い。(少し乾煎りするといい)
- 9 氷水にボールをつけて、生地をしめていく。
※すぐに焼かない時は、冷蔵庫で冷やす。
その場合は、一度かき混ぜて全体にごまがいきわたるようにする。
- 10 天板にオーブンシートを用意する。
- 11 #8の丸口金をセットした絞り袋に入れる。
- 12 間隔をあけて、10円玉くらいに絞っていく。
- 13 170℃～ 15分くらい焼く。



12



13

お渡しました文章・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。