

～ハロウィンカラーのプチマドレーヌ～

誰でも簡単に作れるマドレーヌ生地になが旬の紫芋やかぼちゃのフィリングを入れて焼きます。
お好みでサクサクのシュトロイゼルまたはクルミなどをのせて焼くと食感のアクセントに。



材料(直径4.5cm×高さ3.5cmくらいのミニマフィンカップ・約18個分)

マドレーヌ生地

- ・卵Mサイズ…2個分(約110g)
- ・上白糖…110g
- ・米粉…90g
- ・アーモンドプードル…40g
- ・ベーキングパウダー…4g
- ・バニラオイル…6滴くらい
- ・無塩バター…110g

シュトロイゼル生地(お好みで)

- ・無塩バター…25g
- ・グラニュー糖…25g
- ・アーモンドプードル…25g
- ・米粉…25g

紫芋フィリング

- ・紫芋ペースト…100g
- ・バターまたはクリームチーズ…5g
- ・グラニュー糖…20g～
- ・生クリーム…10g～

かぼちゃフィリング

- ・かぼちゃペースト…100g
- ・バター…10g
- ・グラニュー糖…20g～
- ・生クリーム…10g～

<作り方>

マドレーヌ生地

- ①バターは電子レンジか湯煎にかけて溶かしておく(50度くらい)
- ②粉類をボールに入れてホイッパーでかき混ぜておく
- ③②に卵を入れてホイッパーで粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる
- ④バニラオイルを加え、①のバターも入れてよく混ぜる

紫芋・かぼちゃフィリング

紫芋またはかぼちゃペーストに溶かしたバターもしくはやわらかくしたクリームチーズ、砂糖、温めた生クリームを加えて滑らかにしておく

※水っぽい紫芋やかぼちゃの場合はアルミホイルにくるんで約200℃のオーブンで焼くのがおすすめ。それでも水っぽい場合は鍋に入れて加熱して水分を飛ばした方がおいしいです。砂糖や生クリームは素材に合わせて調整してください。うらごすとなめらかな食感になります。

シュトロイゼル生地

- ①フードプロセッサーに粉類を入れて攪拌する
- ②バターを入れて攪拌、そばろ状になったら止める
- ③ビニール袋などに入れて冷やしておく

仕上げ

- ①ミニマフィン型にマドレーヌ生地を25gほど絞り入れる
- ②真ん中に紫芋またはかぼちゃフィリングを15g位絞り入れる
- ③シュトロイゼルを適当な大きさに丸めてのせる
または、刻みクルミやスライスアーモンド(分量外)をのせても良い
- ④約170℃のオーブンで25分くらい焼く

～フルーツのフラン～

パーティーなどのおもてなしにぴったりのフラン

旬のフルーツを入れてしっかり焼き、お好みで生クリームやキャラメルソースを添えるとぐんとおしゃれになります



材料(直径15cmのグラタン皿2個分くらい)

フラン生地

- ・グラニュー糖…40g
- ・米粉…40g
- ・アーモンドプードル…20g
- ・卵Mサイズ…2個分(約110g)
- ・牛乳…110g
- ・生クリーム…70g
- ・バニラオイル…6滴くらい
- ・お好みで洋酒
(ブランデー、ラム酒、
カルバドスなどフルーツに
合わせて)

キャラメルソース(お好みで)

- ・上白糖またはグラニュー糖…30g
- ・水…大さじ1/2
- ・生クリーム…50g
- ※作りやすい量です。

中に入れるフルーツ

- ・りんご…2個分
- ・グラニュー糖…20g
- ・バター…少々

<作り方>

フラン生地

- ①粉類をボールに入れてホイッパーでよくかき混ぜる
- ②卵を加えて粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる
- ③牛乳、生クリーム、バニラオイル、お好みで洋酒を加えてよく混ぜる
- ④フルーツの煮汁も加えて混ぜる
- ⑤フルーツを敷きこんだグラタン皿にフラン生地を注ぐ(全体の深さが3～4cm程度が良い)
- ⑥190-200℃のオーブンで30分以上焼く(竹串を指して何もついてこなければOK)

中に入れるフルーツ

- りんご約2個分をバター少々でソテーしてグラニュー糖約20gを加えて汁気をきる、または
・苺とルバーブ(冷凍でOK)を20%ほどのグラニュー糖で軽く煮て汁気をきる
* プルーンなどのドライフルーツをシロップや洋酒で煮たものを入れてもおいしいです

キャラメルソース(お好みで)

- ①厚みのある鍋に砂糖、水を入れて均一にしてから火にかける
- ②べっこう色になるまで加熱、火を止めて温めた生クリームを3回くらいに分けて加える
- ③すぐに別の容器に移す
(余熱で焦げすぎてしまうので)
* しっかり溶けるまでの間にへらなどで混ぜるとジャリジャリしてしまうので、弱火で自然に溶けるように加熱するのがポイント。
生クリームを入れると一気に湯気が出るのでやけどに注意してください。
冷凍保存が可能です。

※補足:ここで使用している生クリームは全て純動物性脂肪分45%のものです