

巨峰のガレット



材料

バター	85g
塩	小さじ1/4
砂糖	50g
卵黄	1個分
薄力粉	85g
アーモンドプードル	10g
バニラオイル	少々

《ぶどうジャム》	
ぶどう	
砂糖	ぶどうの重さの40%
レモン	

準備

- ・薄力粉・アーモンドプードルはそれぞれふるい、合わせておく。
- ・卵黄にバニラオイルを加えておく。

作り方

1 バターを手で柔らかくし、ホイッパーにもちかえる。砂糖を数回に分けて加え、砂糖の粒をつぶすようにその都度よくすり混ぜる。



2 砂糖がすべて入ったら、ほぐした卵黄を数回に分けて加える。卵黄が全体に混ざったら次を入れるようにする。このときあまり混ぜすぎないこと。



3 合わせておいた粉類を1度に加える。ホイッパーをはずし、スパテラで切るように混ぜる。ぽろぽろの状態になったら少し力を入れ、生地をまとめる。



- 4 ボールのまわりに生地をおしつけるようにして1周する。生地を集めてこれを繰り返して生地をなめらかにする。(2~3回)



- 5 ひとまとめにし、そのまま手粉をふって生地をのばしていてもよいが、とてもやわらかい生地なので、ラップにつつんで冷蔵庫で休ませると扱いやすくなる。

成形

- 1 生地をまとめ、麺棒で厚さ6mmにのばしていく。冷蔵庫に入れていた場合はまわりがかたくなっていることがあるので、手でおして全体をおなじ柔らかさにしてからのばす。



- 2 直径4cmの丸型で抜いていく。生地の真中にジャムをたっぷりとのせ、生地を上にかぶせる。このときのジャムは、少々かためが良い。(やわらかいと流れてしまう)



- 3 表面にとき卵をはけでぬり、フォークで模様をつける。直径5cmのセルクルをかぶせる。



- 4 180度のオーブンで、約30分焼く。



巨峰のジャム

- 1 巨峰を房からはずし、よく洗う。

- 2 鍋にそのまま入れ、砂糖の半量と黄色い皮をむいたレモンを適当な大きさに切って加える。レモンの黄色い皮と実の間の白い部分にペクチンがあり、これがジャムにとろみをつける。味をみながら好みにレモンの量は調整する。



- 3 しばらく煮ていくとぶどうが柔らかくなってくるので、ヘラなどでつぶす。ある程度煮 溶けてきたら1度うらごしをして、皮と種を取り除く。



- 4 再び火にかけ、砂糖を加えて煮詰める。適度なとろみがついてきたらできあがり。熱湯で煮沸した瓶に入れて保存する。

