

ガトー・ノワ

クルミやオレンジピールそしてザンテ・カラントがキャラメルの中に入っています。キャラメルの風味がやさしく、ほんのり苦味が生きていて、それぞれの味わいが楽しめます。クッキー生地もホロホロとした食感で、口溶けが良く、ガルニチュールとの相性も良い。



材料

【パートシュクレ】		【ガルニチュール】		
バター	50g	グラニュー糖	80g	
粉糖	50g	A	牛乳	20g
全卵	16g		生クリーム	20g
中力粉	80g		はちみつ	20g
ベーキングパウダー	0.5g		バター	20g
		B	ザンテ・カラント	25g
			クルミ	75g
			オレンジピール	20g
		溶き卵	適量	

<作り方>

パートシュクレから仕込みます

これは前日に仕込んでおいて冷凍させて固くしておき、ガルニチュールを敷きこみます(底の部分)。この時冷凍の固いパートシュクレを使うことにより、固いガルニチュールを敷きこんだ時にパートシュクレが破けることなく、焼きあがりもきれいになります。

- 1 バターを常温に戻しポマード状にし、粉糖を3~4回に分けてすり合わせていきます。
- 2 粉糖が合わさってバターが白っぽくなったら全卵(溶いておいたもの)を数回に分けて入れます。
- 3 中力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておいた粉類を②の中に入れて、練らないようにバターの中で切るように合わせて、しっとりとした生地に仕上げてください。
- 4 一度3を冷蔵庫で休ませて、焼きこむ型に5mmの厚さの生地を敷きこんでゆき、冷蔵庫で一晩冷凍させます。

ガルニチュールを仕込みます

- 1 グラニュー糖をキャラメルにし、Aを合わせて沸騰させたものを加え、さらにBを加え混ぜて冷まします。
- 2 1の粗熱が取れたら細かく適当な大きさに分けておきます。
- 3 前日に仕込んでおいたパートシュクレの型にセットしてある底部分のところに2を詰め、パートシュクレでフタをして、上面に溶き卵を塗って180℃で約30分焼成する。

※カットするときは、焼いて一晩以上おいてからカットすること。
(中のキャラメルが固まっていないので流れ出すことがあります)