

ガトーブルトン オ エレル ルージュ



材料(8cmセルクル(高さ1.5cm)12個分)

粉糖	210g
バター	450g
レモンペースト	15g※
アーモンドパウダー	75g
塩	7g
卵黄	75g(約3個分)
薄力粉	425g
乾燥クランベリーを刻んだもの	適量

※レモンの皮1.5個分をすりおろしたもので代用してもよい

下準備

- ・粉はそれぞれふるっておく
- ・バターと卵黄を常温に出しておく
- ・セルクルにバターを塗っておく
- ・天板にオーブンペーパーを敷く
- ・オーブンを150°Cにセットして温めておく
- ・塗り卵用の卵を材料以外で用意する(冷蔵庫で冷やしておく)

作り方

- 1 バターをホイッパーで柔らかく練ってから粉糖を1度に加えて、空気を入れない様に混ぜ合わせる。



- 2 1にレモンペーストとアーモンドパウダーを加える。



- 3 卵黄に塩を加えて混ぜておく。
(塩は加えたらすぐに混ぜる)

- 4 3の卵黄を加える。



- 5 粉4分の1を4にしっかり混ぜ合わせてから残りの粉を1度に加え、ゴムべらで切るように混ぜ合わせる。
(少し粉が残る程度でよい)



- 6 10mmの口金をつけた絞り袋に生地を入れて、セルクルの高さの半分の量を絞り出す。



- 7 6の真ん中に乾燥クランベリーをのせ、残りの生地を上につり出す。



- 8 ゴムべらで生地を表面をナッペして、塗り卵を塗る。
(縁まで塗らなくても大丈夫)



- 9 フォークで伝統的な模様を付ける。



- 10 140°Cのオーブンで40~50分焼く。
(薄いきつね色)

