

マリッレンシュトロイゼルクーヘン

(八木淳司シェフ・日東製粉ベーキングセミナー 99.10.19)

「マリッレン・Marillen」とはドイツ・オーストリア国境付近の「アプリコット」の表現。
(オーストリア方言) ごくシンプルな焼き菓子。ウィーン菓子でよく使われる、シュトロイゼルというポロポロした生地を細かくしてふりかけて焼くのが特徴。



【配合】 18cmのセルクル1台分

(生地)		(シュトロイゼル生地)	
バター(無塩)	100g	バター(無塩)	15g
粉糖	100g	グラニュー糖	15g
バニラ	少々	薄力粉	15g
塩	少々	アーモンドプードル	15g
レモンの皮	少々	バニラ	少々
全卵	1個	塩	少々
薄力粉	45g	レモンの皮	少々
強力粉	45g	アプリコット	12個
ベーキングパウダー	1.5g	(シロップ漬け・半割)	

《作り方》

(準備)

- ・ 生地の粉類(薄力粉・強力粉・ベーキングパウダー)は合わせてふるう。シュトロイゼル生地の粉類(薄力粉・アーモンドプードル)もそれぞれふるいにかけて合わせる。
- ・ 全卵はほぐしておく。
- ・ 型は18cmセルクルにクッキングペーパーなどを巻き付けるか、底付きの18cmの丸型の内側にショートニングを塗って底にクッキングペーパーを敷く。

(シュトロイゼル生地)

- ① バターをポマード状にして砂糖、バニラ、塩、レモンの皮とともにホイッパーで擦りあわせて、薄力粉、アーモンドプードルをざっくり混ぜる。
- ② 生地を棒状にしてラップに包み冷蔵庫で休ませておく。

(生地)

- ① バター、粉糖、バニラ、塩、レモンの皮を合わせ泡立て、バターが白っぽく泡立ってきたら、全卵を加える。
- ② 合わせてふるっておいた粉類(薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー)を①に加えてざっくりと粉っぽさがなくなるまで混ぜる。

- ③ ②の生地を丸型のふちのところにすりきりように入れ(多少中央部分が窪むような感じになる)アプリコットをのせる。アプリコットはセルクルの縁に付くと焦げるので、少し内側にのせる。
- ④ 冷蔵しておいたシュトロイゼル生地を粗めの網やふるいなどを使ってすりおろしながら、ポロポロとアプリコットの上だけにふりかける。
(シュトロイゼル生地は多めなので、余ってもよい)



- ⑤ 180℃のオーブンで約45分焼き込む。粗熱がとれたら、砂糖(分量外)をふる。

* アプリコットの変わりに、チェリーを使用してもよい。(水分の少ないフルーツなら問題はない)
* シュトロイゼル生地がサクサクで美味しい。ケーキ生地はしっとりとしたコクがある。その中でアプリコットの甘酸っぱささと、シュトロイゼルのサクサク感がアクセントとなっている。

