

ヌースボーゲン(Nu ß bogen)

ヘーゼルナッツのクッキー

(八木淳司シェフ・日東製粉ベーキングセミナー 99.10.19)



【配合】 約100個分

バター(無塩)	260g
粉糖	100g
ヴァニラ	少々
塩	少々
レモンの皮(すりおろす)	少々
卵黄	1個分
全卵	1個分
ヘーゼルナッツプードル	180g
薄力粉	260g
ラズベリージャム	適量
(又はレッドカラントジャム)	

《作り方》

(中種)

- ① ボールにポマード状にしたバター、粉糖、ヴァニラ、塩、レモンの皮を入れ白っぽくなるまで泡立てます。量が多いときはミキサーを使用してもよい。
- ② 白く立ってきたら、良く溶いた卵を分離ないように少しずつ加えます。
- ③ それぞれふるって合わせておいたヘーゼルナッツと薄力粉を一度に加え、さっくりと混ぜ合わせます。粉っぽさがなくなればよいです。
- ④ 口径1cmの星口金をつけた絞り袋で弧の長さ3cmの弓形に絞りだします。絞り始めと終わりは少し内側になるように絞ります。ナッツがつまらないように、星口金はペティナイフなどで先を少し開けておくとよいでしょう。
- ⑤ 180℃のオーブンで約15分焼きます。
- ⑥ 焼きあがってすぐに粉糖をふります。粗熱がとれたら半分を裏返し、パイピングチューブで裏ごししたジャムを絞ります。もう1枚を合わせ、粉糖をたっぷりふって仕上げます。



☆絞り方で名前が違ってきます。

- ・絞り始めと終わりが内側になる・・・ボーゲン
- ・絞り始めと終わりを外側に開く・・・キプフェル(三日月)
- ・棒状に絞り出す・・・シュタンゲル(棒)

☆保存・・・常温で1ヶ月(密封したもの) 夏季は2週間