

「マインベッカー」宮崎シェフの ファーブルトン & ファーベルリーナ Far Breton & Far Berliner

ファーブルトンとはフランス語で”ブルターニュ地方のパン粥”という意味。
パンを使って作る、フランスの素朴なおやつ。
今回はドイツパンの宮崎さんならではの、
ライ麦パンで作る「ファーベルリーナ」も
あわせてご紹介していただきました。
ライ麦パンは水分が多いため配合が少し異なりますが、
作り方は一緒です。おいしくて、とても簡単にできるので、
ぜひ一度お試しください。



ファーブルトン(8個分) ※型はマトファーのミラソを使用しています



グラニュー糖	: 50g
薄力粉	: 25g
全卵	: 1個
(全卵+牛乳で310gになるよう牛乳で調整)	
サラダ油	: 2.5%
パン	: 80g
有塩バター	: 適量

ファーベルリーナ(8個分) ※型はマトファーのミラソを使用しています

グラニュー糖	: 40g
薄力粉	: 25g
全卵	: 1個
牛乳	: 180g
(全卵+牛乳で250gになるよう牛乳で調整)	
ライ麦パン	: 120g

焼成

170℃ : 50~55分



- ・プルーンの赤ワイン煮を前日に作っておく。
(鍋に砂糖、水、赤ワイン、レモンスライスを入れて火にかける。沸騰したら、ドライプルーンを加え、弱火にして5分位煮る)
- ・型の内側にたっぷりと有塩バターを塗っておく
(ファーブルトンの名前にもなっているブルターニュ地方では有塩バターが使われます。それにちなんで、あえて有塩のバターを使用しています)

<作り方>

- 1.パンを5mm角くらいの小さいサイの目にカットする。
- 2.<アパレイユを作る>グラニュー糖、全卵、牛乳をボウルに入れて泡だて器で混ぜる。
- 3.薄力粉を入れたボウルに2を加えて合わせる。このとき、最初に薄力粉に少量の2を加えて混ぜ合わせてから、ゆるめるような感じで残りを加えるとダマがでにくい。



- 4.カットしたパンを加え、30分くらいおく。



5.バターを塗った型に、プルーンの赤ワイン煮を入れ、その上に4.を盛る。



焼成

1. 170℃のオーブンで50～55分間焼く。