

# [焼き菓子] | ガレット

62

【材料】 ざいりょう てっぱん まい 鉄板1枚 | こぶん ちよつ(せい) みり 直径50mm 厚さ10mm 36個分～



## ガレット生地

- 発酵バター 450.0g (はっこうぱたー)
- グラニュー糖 232.0g (ぐらにゅーとう)
- ほぐした卵 102.0g (ほぐしたたまご)
- 塩 1.7g (しお)
- 薄力粉 443.0g (はくりきこ)
- アーモンドプードル(アーモンドの粉) 82.0g (あーもんどぶーどる(あーもんどのこな))

お菓子生地作り大学  
tukikiki SUN

※ふりがな省略します

### 【型の大きさ・サイズ】

- テフロン鉄板84461



- たて600mm×よこ400mm 高さ11mm

【オーブン】 名前: Baker Chef(バクシェフ) ミニデジタルオーブンレンジタイプ 型番: MBDO-5E

### 焼く温度

- 上火 160℃ 弱火
- 下火 160℃ 弱火


### 焼く時間

- 30分 + 差し替え4分・ダマナし
- 焼きあがった後、鉄板にのせたまま、冷ます

### 【型の大きさ・サイズ】

- 丸抜き型 直径50mm



- 8号浅口グラシンケース  ※上の写真に写っている、半透明ケースのこと

(注) \*必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。大きさが違う場合は、ご自身で分量計算することが必要です。

## 【作り方】

1 ガレット生地を作る

2 1日冷凍庫に入れて、冷やす  
※冷えて固めると、型で抜きやすくなる

| 目安    | 24時間後 | 1週間後 | それ以降 |
|-------|-------|------|------|
| 生地の状態 | ◎     | ○    | △    |

3 抜型で生地を抜き、浅口ケースに生地をのせる。少量の水で溶いた卵黄(\*分量外)を、竹を使って表面にぬる  
※抜型の大きさは、お好みでOKです

4 ガレット生地を焼く  
完成♪

(\*分量外)は、生地を作るときに補助的に使う材料のこと

家庭用のオーブンの場合  
半分量 or 3分の1量  
の材料で作ってみてね

## ！ 禁止事項のまとめ

- ・ 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- ・ 商用利用禁止
- ・ 再配布禁止
- ・ 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- ・ 著作権について
- ・ 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。

改: 1