

4月 RECIPE

イースターアイシングクッキー

材料

【クッキー】

バター 70g
薄力粉 80g
グラニュー糖 30g
塩 ひとつまみ
全卵 10g
アーモンドプードル 10g

【アイシング】

粉糖 160g
乾燥卵白 大さじ1
お湯 30ml
着色料 適量

道具

スケール、ホイッパー、
ふるい、ゴムベラ、ラップ、
クッキー型クッキングシート、
ハンドミキサー
クッキーローラー、コルネ

作り方

【クッキー】

1. バターを室温に戻し、ホイッパーで白っぽくなるまで混ぜる。
2. 1に砂糖と塩→卵の順に加え、その都度よく混ぜる。
3. 2にふるいにかけたアーモンドプードルと小麦粉を入れ
ゴムベラでさっくり混ぜる。
4. 生地をラップに包み、冷蔵庫で30分ほど休ませる。
5. オーブンを160度に予熱。
6. 生地の上に更にラップを重ね、5mmの厚さに伸ばして
好きな形に型抜きし、オーブンで15～20分焼いて、
冷まして完成♪

【アイシング】

1. 粉糖と乾燥卵白をボウルにいれハンドミキサーで混ぜる。
2. お湯を加え、ハンドミキサーでメレンゲをたてる。
(ハンドミキサーの羽にメレンゲがしっかりからみ
垂れてこなくなるまで)
3. 白いアイシングを小皿にとりわけ
色をつけたい場合は着色料を加える。
4. 水分で固さを調整。(輪郭を描くアイシングはホイッパーで
持ち上げた溶きに角がたつ程度、塗りつぶし用は
ホイッパーを持ち上げたときに、4秒程度でアイシングの
後が消えるぐらいの固さ)
5. クッキーのふちを固めのアイシングで縁取りゆるめの
アイシングで塗りつぶしたり、デコレーションして
出来上がり!

Happy Easter