

# 1月 RECIPE



## GALETTE DES ROIS

### ★材料★

(1台 18cm型分)

無塩バター 50g  
粉糖 50g  
卵 50g (Lサイズ1個のうち)  
アーモンドパウダー 70g  
冷凍パイシート 2枚

### 【仕上げ】

卵適量(アーモンド生地に残り)  
粉糖 適量

### 作り方

- 1.ビニール袋にマヨネーズくらいの硬さのバターと粉糖を入れ、もんでまぜる。
- 2.解いた卵を2, 3回に分けて入れ、もんでまぜる。
- 3.アーモンドパウダーを入れ、もんでまぜる。
- 4.ムラなくまざったら、冷蔵庫で冷やしておく。(約1時間)
- 5.パイシート1枚を天板の上に置き、真ん中に抜き型で直径12cm、その外側に直径18cmの丸い形をつける。
- 6.小さい円の内側に④のアーモンド生地をスプーンでこんもりとのせる。
- 7.アーモンド生地の周りにハケで卵を薄くぬる。
- 8.もう一枚のパイシートを空気が入らないように被せ、周りを手で押さえて、しっかりとはりつけ、山型に整える。
- 9.ラップをかけて冷蔵庫にいれ、1時間ほど休ませる。
- 10.オーブンを180℃に温める。
- 11.直径18cmの型でパイシートを抜き、表面にハケで卵をうすくぬる(切り口にはぬらないように)
- 12.ナイフの背か爪楊枝で、表面に好きな模様を描き(切ってしまうように注意)目立たないところに小さな空気穴をいくつかあける。
- 13.180℃のオーブンでおいしそうな焼き色がつくまで、様子を見ながら40~70分焼く
- 14.いったん取り出して粉糖をかけ、250℃のオーブンで3~5分焼く。粉糖がとけてツヤが出たらケーキクーラーで冷まして出来上り。