RECIPE TITTLE ガレット・デ・ロワ

200℃ 50分～　直径15cm サイズ1 台分

<折り込みパイ生地 Puff pastry>

薄力粉……65g
強力粉……65g
無塩バター ……15g

塩……2.5g
冷水…… 60g～
白ワインビネガー(お酢)……小さじ1程度

無塩バター(折り込み用) ……90g
打ち粉(強力粉)……適量

<速成パイ生地 Rough puff pastry>

薄力粉……65g
強力粉……65g
塩……2.5g
無塩バター ……105g
冷水…… 60g～
白ワインビネガー(お酢)
……小さじ1程度(冷水に混ぜる)
打ち粉(強力粉)……適量

<フィリング>

無塩バター ……40g
粉糖……40g
アーモンドプードル(フラワー) ……40g
塩……少々
全卵……40g
生クリーム…… 小さじ1/2(あればで良い)
ブランデーかラム酒……小さじ1/2～
フェーブ (ローストしたアーモンドなど)

<ドリュール>

卵黄…… 1個
フィリングに使った卵の残り
生クリーム…… 小さじ1/2 (あればで良い)

<シロップ>

グラニュー糖……35g
水……25g

<必要な道具>

ボウル
めん棒
刷毛
15cm のセルクル (ケーキ型、鍋蓋、ボウル、お皿などで代用を)
12cm のセルクル(ケーキ型、鍋蓋、ボウル、お皿などで代用を)
竹串
茶漉し
絞り袋
ペティナイフ (カッターやデザインカッターなどでもok)
ベーキングシート
シルパット(あればで良い)
小鍋
薄いまな板
ざる

<クラス前の下準備>

パイ生地を作っておく(折り込み、速成、どちらでもok)
最後の折り込み後、1時間以上冷蔵庫で冷やしておく
作り方詳細はインスタグラムを参照
フィリング用のバターは押して指の跡が残る程度の
柔らかさに卵は常温にしておく。
薄いまな板ごと入る冷凍庫スペースを作っておく。

PRIME BRUNCH