

クグロフ

450×350天板 18cm×4台
クグロフ型



温度設定

デッキオープン			
	温度	熱量調整	時間
上火	180 ℃	1	40分
下火	180 ℃	6	

コンベクションオープン			
	温度	風量	時間
	160 ℃	弱	30分

材料

米粉	160 g	
バター	130 g	
砂糖	130 g	
塩	0.5 g	
ベーキングパウダー	6 g	
ドライフルーツ	200 g	← ラム酒漬けを使用する
マジパン	50 g	← 少量のラム酒と合わせておく良い
卵	200 g	
グランマニエ	20 g	

作業手順

- ① ミキサーボールにバター・マジパンを入れ良く混ぜる
- ② 砂糖・塩を加えて、白っぽい生地になる様にしっかり立てる
- ③ 卵を少しづつ加えて、生地に馴染ませる
- ④ 卵がしっかり生地に馴染んだら、ドライフルーツを加える
- ⑤ 最後に米粉とBP、グランマニエを加え、光沢のある感じの生地になる様にしっかりと合わせる
- ⑥ 型にバターを薄く塗り、粉をまぶしておく
- ⑦ 生地を型に流し込む
- ⑧ 空気抜きをしっかりと行い、焼成を行う
- ⑨ 焼成後は強めにショックを与え、型から外す

陶器の型があれば尚良い

調理のポイント

- ・ 柑橘系のリキュールが合う
- ・ 夏はアイシングでコーティングし、冬場はチョコでコーティングする
- ・ 型の粉は薄くまぶす

