

Nordia**ARGUYDAL®**

ガレット・デ・ロワ

(直径 18cm 3 台分)

パート・フィユテ

薄力粉	250 g
強力粉	250 g
無塩バター LA VIETTE	50 g
牛乳	113 g
水	113 g
セルフアンナチュール	10 g
エ プログレ LA VIETTE	10 g
グラニュー糖	10 g
無塩バター LA VIETTE	450 g

クレーム・ダマンド

無塩バター LA VIETTE	180 g
グラニュー糖	144 g
全卵	144 g
アーモンドプードル	180 g
薄力粉	22 g

- ①バター450 gを麺棒で叩き 20 c m角にして冷やしておく
- ②牛乳、水、塩、グラニュー糖を混ぜ、溶かしておく
- ③ふるった粉類に賽の目にしたバターを加えフックで低速にかける
- ④練らないように②を少しずつ加えていく
- ⑤塊ができてきたら、ひとつにまとめ十字に切り込みを入れる
- ⑥ビニール袋に入れ、1 晩冷蔵庫で寝かせる
- ⑦⑥で①を包み休ませながら 3 つ折を 6 回する

- ①20℃に戻したバターにグラニュー糖を加えてすり混ぜ、全卵を少しずつ加える
- ②ふるったアーモンドプードル、薄力粉を加える
(たてないように注意する)



- ①パート・フィユテを3mmに延ばし、ディスク状にカットしたものを2枚用意する
- ②クレーム・ダマンドをそのうちの一枚に絞り縁に卵をぬる
- ③もう一枚の生地をのせる
- ④縁を押して2枚の生地をつなぎ、側面に切れ目を入れる
- ⑤2回塗り卵を塗る
- ⑥表面に模様をつける
- ⑦180度のオーブンで焼成する。(約70分)
- ⑧焼成後、30ボーメシロップを塗り2分オーブンに入れ艶をだす