

## ガレット・デ・ロワ

### Trois Grues 三鶴シェフレシピ

2011年、15年と「ガレット・デ・ロワコンクール」で優勝している三鶴シェフ。歯切れの良いサブージュするような製法、2番生地で芯を感じさせるなどの工夫もしている。と三鶴シェフ😊



#### ～原料～

##### 1パート・フィユテ・アンベルセ

コールマン発酵バター	750g
準強力粉	300g
コールマン発酵バター	225g
中力粉	700g
塩	20g
水	280g
酢	5g

a

3パート・フィユテ・アンベルセ2番生地 500g

##### 2クレームダマンド

フランスプロヴァンス産アーモンドブードル	250g
純粉糖	250g
コールマン発酵バター	250g
全卵	240g
ネグリタラム44°	30g

a

##### 4ドリユール

卵黄	100g
生クリーム35%	10g

##### 5キャラメルのキャンディ

グラニュー糖	500g
水	100g



フランス プロヴァンス産アーモンドを使用しております。カリフォルニア、スペイン産と比べて、味・栄養価的にも優れた品質で栽培されています。しかしながら、気候的条件により生産量は年間500トン程度です。



**J.MAEDA** & CO., LTD.

## ～作り方～

### 1 パート・フィユテ・アンベルセ

- ①冷蔵庫から出したコールドマン発酵バター（750g）を叩いてコシを切る。ミキサーに入れ、ピーターで混ぜる。
- ②準強力粉を加え、混ぜる。
- ③ビニール袋に入れ、平らにのばす。10°Cの冷蔵庫でひと晩休ませる。
- ④ポマード状にした発酵バター（225g）に中力粉の1/2量を加え、ミキサーで混ぜる。残りの中力粉を2回に分けて加える。
- ⑤aの材料を加えて混ぜる。ひとまとめにして捏ねる。
- ⑥ビニール袋に入れ、平らにのばす。ひと晩休ませる。
- ⑦③を、⑥を3ツ折りで包める位の長さにパイシートで包む。⑥をのせて包み、メン棒で叩き、なじませる。冷蔵庫で休ませる。
- ⑧3ツ折を2回行う。冷蔵庫で2～3時間休ませる。この工程をもう一度繰り返す。
- ⑨⑧の上にパート・フィユテ・アンベルセ2番生地をのせて2ツ折りにする。冷蔵庫でひと晩休ませる。
- ⑩パイシートで8mm位にのばす。4等分にし、1枚でΦ28cmが2枚分とれる大きさ（約2mm厚）にのばす。

### 2 クレームダマンド

- ①合わせたaの糖類の少量を、ポマード状にしたバターに加えて混ぜる。室温に戻した全卵の少量を加えて混ぜる。残りの粉糖、全卵を順に混ぜていく。
- ②ラム酒を加えて混ぜる。ラップをして、ひと晩休ませる。
- ③Φ24cmのタルトリングに絞る（1台につき380g）。  
※これはΦ28cm用。Φ20cmの場合はΦ16cmのタルトリングに180g絞る。
- ④タルトリングから外し、アーモンド（ホール／配合外）を1粒入れる。冷凍庫で冷やし固める。

### 3 パート・フィユテ・アンベルセ

- ガレット・デ・ロワを成型した際に出るパート・フィユテ・アンベルセの切れ端を重ねて、500gずつにまとめる。

### 4 ドリュール

- 卵黄を濾し、生クリームと合わせる。

### 5 キャラメルキャンディ

- 材料を合わせて沸かし、焦がす。シルパットにのせて冷やし固め、ロボクーブにかけて粉末状にする。

### 6 組立・焼成・仕上げ

- ①パート・フィユテ・アンベルセにアルコールを吹き付け、タルトリングで印をつける。中央にクレーム・ダマンドをのせる。
- ②もう一枚のパート・フィユテ・アンベルセを、90°回転させてのせ、周囲を押さえる。冷蔵庫で冷やす。
- ③Φ28cmのタルトリングをのせて、ペティナイフでカットする。Φ28cmのタルトリングをのせて、軽く押す。
- ④周囲を斜め45°に、指とペティナイフで押さえる。表面と側面に竹串で空気穴を開ける。
- ⑤裏返して、ドリュールを塗る。冷蔵庫で約30分間乾かす。
- ⑥もう一度ドリュールを塗り、葉の模様を深めに描く。
- ⑦テン板に直にのせる。h3.5cmのセルクルを四方にのせ、180°Cのコンベクションオーブンで約20分間焼成する。
- ⑧浮き上がってきたら、ベーキングペーパー、網を約5分間のせる。網とベーキングペーパーをはずして約30分間焼成する。
- ⑨キャラメルキャンディをふりかける。コンベクションオーブンに30秒～1分間入れて溶かす。