

# ジュレドガレットブルトンヌ

6cmガレット型 26個分

## 【ガレット生地】

バター……………300g  
粉糖……………130g  
卵黄……………20g  
塩……………3g  
バニラオイル……………1g  
薄力粉……………350g  
ベーキングパウダー……………3g  
カラメルクリーム……………40g

## 【カラメルクリーム生地】

グラニュー糖……………80g  
生クリームV……………140g

## 【パートドフリュイアナナス】

パイナップルピューレ……………300g

グラニュー糖……………230g  
グラニュー糖……………30g  
ペクチン……………9g  
水あめ……………100g  
酒石酸水……………8g

## 【グラスアロー】

粉糖……………60g  
ブランデー……………20g

## 【ドリュール】

全卵……………30g  
水……………3g

## 【トランペ】

ミルクチョコ……………200g

## 《ガレット生地 製法》

- ① 柔らかくしたバターに粉糖を入れしっかりと混ぜ合わせる。
- ② 卵黄とカラメル、塩、バニラオイルを生地が分離しないように合わせる。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーを一緒に篩いしっかりと混ぜ合わせる。
- ④ 冷蔵庫で1日休ませる。
- ⑤ 休ませた生地を一度揉みこみ硬さを均一にし3・5mmに伸ばし冷凍する。
- ⑥ 丸抜き型5cmで抜く。

## 《カラメルクリーム生地 製法》

- ① 手鍋でグラニュー糖を焦がしカラメルを作る。
- ② 温めた生クリームを加える。  
※好みの焦がし加減のカラメルクリームを作る。

## 《パートドフリュイアナナス 製法》

- ① 手鍋でピューレを40℃に温める。
- ② 少ない方のグラニュー糖とペクチンを合わせて鍋に入れ混ぜる。
- ③ 残りのグラニュー糖、水あめを入れ107℃まで煮詰める。
- ④ 最後に酒石酸を加え、3mmに伸ばす。
- ⑤ 固まったら丸抜き6cmで抜く。

## 《グラスアロー 製法》

- ① 粉糖とブランデーを合わせる。

## 《ドリュール 製法》

- ① 全卵をほぐし水と合わせ、シノワで漉す。

## 《ガレットブルトンヌ焼成》

- ① オーブン160℃で用意しておく。
- ② ガレットブルトンヌの抜いた生地を3枚用意し、1枚の真ん中をくり抜く。
- ③ 生地を3枚重ねるときにくり抜いた生地が真ん中に来るようにし、中にカラメルを入れておく。
- ④ ドリュールを塗り模様をつけ、ガレット型に入れ約30分焼成する。
- ⑤ 焼成後、グラスアローを塗る。

## 《モンタージュ》

- ① ガレットブルトンヌの底にチョコレートを塗りパートドフリュイを接着する。
- ② ガレットブルトンヌとパートドフリュイが接着している下の部分だけトランペする。

## 《まとめ》

今回の製品は色々なバリエーションが展開出来るのと、日持ちの面でも十分日持ちが可能なお菓子です。軽やかだけどボリューム感のある形状に仕上げてあります。