



ヘンゼルが15年磨いてきた腕を存分に活かした、新たなクッキー3種。バトン・マレシヨ、スノーボール、そしてヘンゼル&かまど&グレーテルの型抜きクッキー。一つ一つを存分に味わって！

材料

型抜きクッキー

- ・ 薄力粉: 166g
- ・ 塩: 1g
- ・ 食塩不使用バター: 43g
- ・ 重曹: 0.6g
- ・ 水: 40ml
- ・ グラニュー糖: 66g
- ・ バニラエッセンス: 適量

バトン・マレシヨ

- ・ 卵白: 50g
- ・ グラニュー糖①: 30g
- ・ アーモンドパウダー: 42g
- ・ 薄力粉: 10g
- ・ グラニュー糖②: 20g
- ・ 食塩不使用バター(プレートにぬる分): 適量
- ・ アーモンドダイス: 適量
- ・ パータ・グラッセ(上掛け用チョコレート): 適量

スノーボール

- ・ 食塩不使用バター: 62g
- ・ 粉砂糖①: 26g
- ・ アーモンドパウダー: 30g
- ・ バニラエッセンス: 適量
- ・ 薄力粉: 66g
- ・ ヘーゼルナッツ(アーモンド、くるみでも可): 20g
- ・ 粉砂糖②(仕上げ用): 75g
- ・ 溶けない粉糖(仕上げ用): 75g

作り方

仕上げる分量

- クッキー15～20枚、バトン・マレシヨ35本、スノーボール34個分

型抜きクッキーの準備

- 薄力粉、バターを冷蔵庫で冷やしておく。
- オーブンを170℃に温めておく。

型抜きクッキーをつくる

- 水、グラニュー糖を鍋に入れて沸かし、常温に冷やしておく。冷めたらバニラエッセンスを加える。
- 準備1の薄力粉、バター、塩をフードプロセッサーにかけ、バターが見えなくなったら、1と重曹を加え、さらにかくはんする。
- 生地がまとまったら、透明な袋で包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- 3mm厚にのばし、型で抜く。
- オーブンペーパーをしいたプレートに並べ、170℃で約15分焼く。

バトン・マレシヨの準備

- アーモンドパウダーと薄力粉をそれぞれふるっておく。
- オーブンを180℃に温めておく。

バトン・マレシヨをつくる

- 準備1のアーモンドパウダー、薄力粉にグラニュー糖①を合わせ混ぜておく。
- 卵白とグラニュー糖②でメレンゲをつくり、1を加えゴムベラで切り混ぜる。
- 2の生地をφ9mmの丸口金がついた絞り出し袋に入れ、油を薄くひいた天板に5cmに絞り出し、表面にアーモンドダイスをふる。
- 180℃で約15分焼き、焼きあがったら、すぐにプレートから外し冷ます。
- パータ・グラッセで仕上げる。

スノーボールの準備

- バターを常温にもどしておく。
- ヘーゼルナッツをローストし、粗く刻む。
- 粉砂糖、薄力粉、アーモンドパウダーをそれぞれふるっておく。
- オーブンを170℃に温めておく。
- 仕上げ用の粉砂糖と溶けない粉糖を合わせておく。

スノーボールをつくる

- 準備1のバターに粉砂糖とバニラエッセンスを加え混ぜる。
- アーモンドパウダー、薄力粉、ヘーゼルナッツを入れ、カードで混ぜる。
- 透明な袋で包み、冷蔵庫で1時間休ませる。
- 生地を6gずつに分け、丸める。
- プレートに並べ、170℃で約15分焼く。
- 焼き上がりすぐに準備5を全体につけ、紙にのせ、さらに表面に茶こしでふるう。

食べごろと保存方法

- 乾燥剤を入れた缶(密閉容器)に詰め、5日以内にお召し上がりください。

監修

- ・ 中濱 尚美(辻調理師専門学校)