Q （レシピ）聖マルチンのロガル

A



ポーランドで11月に祝われる「聖マルチンの日」の日に街中で食べられる“聖マルチンのロガル”。白けしのフィリングをたっぷり詰めて満足感たっぷり！

材料

折り込み発酵生地

- 準強力粉（タンパク含有量11～12%のもの）: 250g
- グラニュー糖: 25g
- 塩: 5g
- 脱脂粉乳: 5g
- 食塩不使用バター①: 25g
- 卵: 15g
- 生イースト: 10g
- 水: 120ml
- 食塩不使用バター②（折り込み用）: 125g
- 打ち粉: 適量

白ケシのフィリング

- 白ケシ: 30g
- 牛乳: 15ml
- 生マジパン: 90g
- グラニュー糖: 54g
- 食塩不使用バター: 36g
- 卵: 42g
- オレンジピール: 24g
- くるみ: 50g
- レーズン: 40g
- スポンジ（市販のもの（無くても良い）刻んで使用）: 36g
- ラム酒: 6ml

仕上げ用__グレーズ

- 粉砂糖: 140g
- ラム酒: 10ml
- 水: 30ml

トッピング

- くるみ: 20g
- アーモンド: 20g

溶き卵

- 卵: 20g

作り方

仕上がりの分量

1. 5～6個分

折り込み発酵生地の準備

1. オーブンを220℃に温めておく。
2. 折り込み用のバター②をめん棒で叩き、15cm角のシート状にしておく。

折り込み発酵生地をつくる

1. 小麦粉、グラニュー糖、脱脂粉乳、塩をボウルに入れ、よく混ぜる。
2. 1にバター①を入れ、カードで細かく刻む。
3. 別のボウルに水、卵、生イーストを入れ、泡だて器でよく混ぜる。
4. 2を1に入れ、手で混ぜる。
5. 粉気が無くなったら、作業台の上に出し、折り畳むようにこねる。
6. 生地がまとまったらラップをかけ、室温（25℃～28℃）で30～40分発酵させる。
7. 発酵後6をまとめ、透明な袋で包み、さらに冷蔵庫で2～3時間休ませる。
8. 準備2の折り込み用バターを冷蔵庫から出し、7の生地で包む。
9. 作業台に打ち粉をし、めん棒で約15×40cmにのばし、3つ折りにする。
10. 冷蔵庫で30～40分休ませる。
11. 生地を90度回転させ、約15×40cmにのばし、再び3つ折りにする。
12. 生地を90度回転させながら、9・10を更に2回繰り返し、3つ折りを合計4回行う。

白ケシのフィリングの準備

1. スポンジは細かく刻んでおく。
2. オレンジピールとくるみを5㎜程に刻んでおく。
3. レーズンをぬるま湯で洗っておく。

白ケシのフィリングをつくる

1. 鍋に牛乳を入れ沸騰させ、白ケシを入れて牛乳を吸わせる。
2. 1をすり鉢ですりつぶす。
3. ボウルにローマジパン、バターを入れ、カードで擦りつぶすように混ぜる。
4. 3に1の白ケシ、グラニュー糖、卵の順に加え、混ぜる。
5. 準備1のスポンジを加え、混ぜる。
6. 準備2のオレンジピールとくるみを加え、さらに準備4のレーズンを加える。

ロガルをつくる

1. 生地を横35cm、縦25cmにのばし、底辺10cm高さ25cmの二等辺三角形を5～6枚切り取る。
2. フィリングを絞り袋に入れ、絞る。
3. 底辺に3cm程の切り込みを入れ、生地を巻き、両端を軽く曲げる。
4. オーブンペーパーを敷いた天板に3個ずつのせ、32℃で60分発酵させる。残りは冷蔵庫で一旦保管し、冷めたプレートに並べ同様に発酵させる。
5. 表面に溶き卵を塗り、220℃で15分焼く。

仕上げの準備

1. グレーズ用の粉砂糖、ラム酒、水をボウルに入れ、よく混ぜておく。
2. トッピング用のくるみとアーモンドを160℃で10分程ローストし、5㎜程に刻んでおく。

仕上げ

1. 焼き上がったロガルの表面に準備1のグレーズをぬる。
2. グレーズが乾く前に準備2のくるみとアーモンドをトッピングする。

食べごろと保存方法

1. 当日中にお召し上がりください。

監修

- 小野　達也（辻調理師専門学校）