

No. 181 | ガレット・デ・ロワ



【INGREDIENTS】

無塩バター	40g
アーモンドパウダー	40g
粉砂糖	40g
卵	1個
市販のパイシート（冷凍）	2枚
フェーブ（小さなフィギュアやナッツなど） （溶き卵用）	
・水	小さじ1
・粉砂糖	小さじ1

【COOKING INSTRUCTIONS】

1



卵を黄身と白身を分けます

【アーモンドクリーム用】黄身小さじ2と白身を混ぜ合わせます

【★艶出し用の溶き卵】

残った黄身に水小さじ1と粉砂糖小さじ1を加え、よく混ぜ合わせます

2

アーモンドクリームを作る

無塩バターをクリーム状にし、砂糖と卵を加えて混ぜます。

最後にアーモンドパウダーを加え、滑らかになるまで混ぜれば完成！

3



フェーブを隠す

パイシートを広げ、中央にクリームを円形に広げます。

端を少し残すのがポイント！

中にフェーブを隠します！

4



5



★を塗ってツヤを出し、表面にナイフで模様をつけます。200℃に予熱したオーブンで約30分焼きます。残り10分くらいで再度★を塗るとより艶が出ます。



オーブンから取り出し、クーラー（網の上）の上でしっかり冷まし完成！

パイシートを上のにせ、クリームのを指でよく押して密着させ、直径18cmのボウルで跡をつけてナイフで丸く切り取ります。