

クグロフ

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約 40 分

[1人分：456kcal／食塩相当量：0.2 g]

フランス・アルザス地方の伝統菓子クグロフ。クリスマスらしいデコレーションを楽しんで。



分量

8人分
(直径14cmのクグロフ型 2個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエアー	—	40分	160℃	—

材料 (8人分)

無塩バター (常温にする)	180g
グラニュー糖A	140g
卵 (常温にする)	180g
ピスタチオパウダー	60g
薄力粉 (ふるう)	120g
ベーキングパウダー (ふるう)	4g
<材料a>	
ベリーミックス	100g
ラム酒	40cc
生クリーム	30g
ピスタチオ (粗く刻む)	10g
<材料b>	
グラニュー糖B	10g
お湯	10cc
ラム酒	10cc
アイシングシュガー	60g
水	小さじ2
<材料c>	
ピスタチオ	適量
ドライイチゴ	適量
ベリーミックス	適量
ココナッツパウダー	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・ベリーミックスは熱湯をまわしかけ30分おき、クッキングペーパーで水気を取り、ラム酒につけて一晩置く。
- ・型の内側に溶かしバター(分量外)をハケで塗り、小麦粉(分量外)をふるい、冷蔵庫で冷やす。
- ・<材料b>のグラニュー糖Aはお湯で溶かし、冷めてからラム酒を混ぜる。
- ・アイシングシュガーに水を加え混ぜる。

作り方

1. ボールに無塩バター、グラニュー糖Aを入れ、ゴムベラで白っぽくなるまで擦り混ぜ、ミキサーで白っぽいクリーム状になるまで泡立てる。卵を5、6回位に分けて入れその都度泡立て、乳化させる。
2. 1のボウルにピスタチオパウダーを入れゴムベラで混ぜ、薄力粉、ベーキングパウダーを入れてさっくりと混ぜ、<材料a>を加えてツヤが出るまで混ぜる。
3. 2の生地を型に入れ、20mmのホテルパン1枚にのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、型から出し、ハケで<材料b>を塗る。
5. アイシングをかけ、<材料c>でトッピングをする。



調理ポイント

◆型に生地を入れたら10cm程上に持ち上げて、下に落として余分な空気を出し、あらかじめ予熱していたスチコンにすぐ入れること。