

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



バターを泡立てる ふわふわ マドレーヌ

材料

卵	50g
グラニュー糖	50g
米粉(稲穂ゴールド)	50g
ベーキングパウダー	1g
バター	50g
レモンオイル	約 5 滴
バニラオイル	約 5 滴
ラム酒	約 1cc
エバミルク	大さじ 1

(はちみつでも良い)

作り方



[準備] A. 米粉とベーキングパウダーを合わせて、ふるっておく。

B. バターを 7mm 程にスライスしてラップをしてから室温に戻しておく。

C. 円形の型を使用の場合は敷き紙を型にはめておき、シェル型を使用の場合はバターを手で塗っておく。

D. グラニュー糖をミキサーで微細にしておく。(バターに混ざりやすい)

E. 卵をほぐし、レモンオイルとバニラオイルとラム酒を加え、よく混ぜる。

1. [準備]B のバターと[準備]D のグラニューをボウルに入れ、ゴムベラですり混ぜる。

2. ゴムベラをハンドミキサーに替え、高速で大きく回しながらよく泡立てる。



Point……5 分を目安にふわふわのクリーム状になるまで泡立てる。

3. [準備]E の卵を2に 4 回に分けて入れる。多少分離しかかっているとしても、そのつどミキサーで1 分ほどよく混ぜる。

4. エバミルクを 3 に加え、1 分ほど混ぜる。



Point……この時点でバターの量が2倍ほどになっているようにたくさん気泡を作る。

5. 4 に[準備]A を入れる。ゴムベラの面で『の』の字を書くように、しっかり混ぜる。



Point…「切るように軽く混ぜる」ではありません！！

1つ『の』の字を書いたら、ボウルを少し回してまた『の』の字を書く。これを、粉気がなくなっても 60～70 回してください。

6. ボウルにラップをかけ、1時間ほど生地をねかせる。

7. 型に 6 を 8 分目ぐらいに入れて、180 のオーブンで 20 分焼く。

8. 竹串で型から外し、網の上で冷ます。



Point……翌日からが、食べ頃です。