

「おうちカフェを楽しもう。」

happy cafe recipe

ハッピーカフェレシピ



できあがり分量：約 30 個分
所要時間(おおよそ)：1 時間

ブルドネージュ

真っ白なパウダースノーをイメージしたブルドネージュ。クリスマスにはスノーボールの名で定番となった焼き菓子です。身近にある素材でアレンジを加えればバラエティに富んだオリジナルのブルドネージュが楽しめます。クリスマスカラーのラッピングを施してプレゼントにもどうぞ！

使用する道具

- ・シフター（粉ふるい）
- ・ボール
- ・泡立て器（ハンドミキサーがあると便利）
- ・ゴムベラ
- ・クッキングシート（敷き紙）
- ・茶漉し
- ・ビニール袋

材料

- ・無塩バター／75g
- ・粉糖／25g
- ・食塩／ひとつまみ
- ・薄力粉／90g
- ・アーモンドパウダー／10g
- ・クルミ／50g
- ・粉糖（うわがけ用）／適量

下準備

- 無塩バターを常温に戻しておきます。
- 薄力粉とアーモンドパウダーは一緒にふるいにかけておきます。
- クルミは 180℃のオーブンで 5 分程度ローストして、みじん（1mm 位）に刻んでおきます。
- オーブンは 170℃に温めておきます。

作り方

- 【1】ボールに無塩バターを入れ、ポマード状になるまで泡立て器で練り、粉糖と食塩を合わせたものを3回に分けて加え、よく混ぜ合わせます。
- 【2】ふるいにかけておいた粉類を加え、生地がまとまるまでサクサクと混ぜ、最後に刻んだクルミを加え、更に混ぜ合わせます。
- 【3】直径 2cm くらいのおおきに丸めてクッキングシートを敷いた天板に並べ、170℃で 20～25 分焼成します。
- 【4】焼き上がったら粗熱をとり、少し温かいうちに粉糖を入れたビニール袋に入れて振り混ぜます。
- 【5】冷めたら茶漉しでもう一度粉糖を振り掛けると全体が綺麗に仕上がります。

ポイント

- ・焼成後、冷えすぎると粉糖が絡まなくなるので少し暖かい状態で粉糖を絡めてください。
- ・お好みでアーモンドパウダーの比率を増やすとサクサク感が増します。（例：薄力粉 80g、アーモンドパウダー 20g）
- ・粉糖の代わりにメープルシュガーパウダーや三温糖などを使用すると香りが楽しめます。
- ・シナモンや炒り胡麻などを入れるとオリジナル風味のスノーボールが出来上がります。