Fleur*Fleur*

製菓 201911 ラベンダークラス

りんごのキャラメルケーキ (小さいオバール型) スペキュロス

秋冬向けの焼き菓子、新作まとめ2種です

くりんごのキャ ラメルケーキン

何年も前、かなり悩んでよくつくったりんごのキャラメルクグロフ。キャラメル生クリームを加えたバターケーキ生地に、煮りんごが入るタイプ。白いグラスしあげ。甘めの、しっとりしたおいしい焼き菓子です

りんごのサイズに気をつけることと、りんごの煮方がポイント。入れ過ぎないように、リードペーパーでしっかりと水分もきって加えます。12cm のクグロフ型でミニホールケーキとして焼いていましたが、年々、キャラメル味が甘すぎるかなと感じるようになり・・・小さい型で焼きます。型は多少違っても大丈夫。少しずつどうぞ(おやつ用なら冷凍可能です)

〈スペキュロス〉

ヴェルジョワーズブリュンというベルギーのお砂糖を使うことで、焦げ茶色で、かみしめてお いしいクッキー。もちろんスパイスも特徴です

生地はいつものようにつくれますが、焼きが大事なタイプ。今回は、薄くのばしてぎざぎざの丸で抜いて焼きます。薄く、きれいに焼くために、シルパンとオーブンペーパーを併用します。 ラッピングのケースから逆算してサイズを決め、焼いていくとよいと思いますが、径が小さい と、バランス的に、より薄くのばす必要があり、たくさん焼くには延々と焼く感じです

(木型に詰めて、厚く焼くのは、厚み分、量などで、シルパンでもうまく膨れをカバーしにくく、もう少し試作して、来年くらいには確実になるとよいなと思います)ということで、厚めに抜いてラフに焼くのもおいしい生地です

2019 年 11 月後半の、ご案内の日にち 12 時 30 分~17 時 00 分ころまでに仕上げ予定→ご試食

> Fleur*Fleur* 製菓 201911 ラベンダークラス