

ナッツのクグロフ



- ◇ 生地はほんのりキャラメル風味、コーティングのチョコレートはビターな大人の味です
- ◇ トッピングはドライフルーツなどでも美味しい

エネルギー 278kcal/切(10切分の1) 難易度 ★★★

アレルギー 卵・牛乳・小麦・アーモンド・くるみ

材料

(内径 18cm クグロフ型 10 人分)

◆A

生クリーム……50g
グラニュー糖……50g

◆B

無塩バター……95g
グラニュー糖……60g
トレハロース……17g

◆C

卵……2個

◆D

薄力粉……120g
ベーキングパウダー……小さじ 1/2
無皮アーモンドプードル……17g

◆E

くるみ……40g
ドライランベリー……30g

◆F

クーベルチュール
(エクストラビター)……50g
オートミール……適量

下準備

- オーブンは 165℃に予熱しておきます。
- クグロフ型の内側に無塩バター(分量外)を薄く塗っておきます
- Bの無塩バターは 1cm 角くらいのさいの目に切って室温に戻しておきます(戻し忘れや時間がない場合は電子レンジ 500W で 10~15 秒温め、溶けないよう注意)
- Cの卵を溶いておく。室温に戻しておく、混ぜる際に無塩バターとなじみやすくなります。
- Dは合わせてふるっておきます。
- Eは粗みじん切りにしておきます。

作り方

- ① **キャラメルベース作り** まず A の生クリームをレンジなどで沸騰直前まで温めておきます。一方で鍋に A のグラニュー糖と水大さじ 1 を入れてやや濃いきつね色になるまで加熱します。
- ② 色がついたら火を止めて、①の温めた生クリームを加えてよく混ぜ合わせます。
- ③ ②にダマがある場合はストレーナーなどで濾して、生地に混ぜ込む用として 60g を取り分けて冷ましておきます。
- ④ **生地作り** 室温にしておいた B の無塩バターをボウルに入れてゴムベラでポマード状になるまで混ぜ、そこに B のグラニュー糖とトレハロースを入れてペースト状になるまで混ぜます。
- ⑤ ④に③を入れてさらに混ぜます。
- ⑥ ハンドミキサーで⑤を泡立てながら C の溶いておいた卵を少しずつ加えながら混ぜ合わせます。
- ⑦ ふるっておいた D の粉類を⑥に入れて混ぜます。粉がほぼ混ざったら下準備した E を入れてさらに混ぜます。
- ⑧ **型入れ・焼成** クグロフ型に⑦を流し入れて台に数回叩きつけて、スプーンを使ってきれいに平らにします。予熱しておいたオーブンに型を入れて 165℃で 28~30 分焼きます。
- ⑨ 焼きあがってから粗熱がとれた時点で型から生地を外して冷まします。
- ⑩ **コーティング(仕上げ)** F のクーベルチュールをボウルに入れて湯煎して溶かします。溶けてからもしばらく湯煎して(=温度を上げ続けさせるため)、その後一旦冷まします。温度が下がったら再度湯煎して少し温めます。
- ⑪ ⑨を逆さまにして⑩につけこんでコーティングします。コーティング部分を上にして、量が少なければ追加のコーティングをし、乾かないうちにオートミールを散らします。コーティングが固まったら出来上がりです。

アドバイス

- 薄力粉など小麦粉を使った焼き菓子では、粉類は必ずふるうようにしましょう。この作業を怠ると出来上がった生地に白いダマが残って食感も悪くなります。
- 焼き時間は目安ですので、お使いの調理機で焼き上がり具合をご確認ください。