

《道具の準備》

- 直径6cm丸セルクル（100均で買える） □直径21cm程度のボウル× 2個
（クッキー用／メレンゲ用・バタークリーム用）
- 直径10～12cmくらいの手付き鍋（シロップ用） □200℃まではかれる温度計（芯温度計）
- シルパン（又はオープンシート） □ハンドミキサー □ホイッパー □ゴムベラ
- 粉ふるい □めん棒 □厚さ4mmのルーラー（5mmでも）
- 星口金（8～10切） □絞り袋 □ハサミ □食品用OPPシート（クッキーをのばす）

《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

卵白50g

《代用について》

- ・キルシュ→ 省いてもよい。
- ・ラム酒→ ブランデー 省いてもよい。
- ・メープルシュガー→グラニュー糖

※感動ある仕上がりを目指す場合は代用は奨励していません。

普通の味レベルは保てる意味で書いています。

《オンラインレッスンを受講される方へ》

- ・ドライチェリーのキルシュ漬けは作っておいてください。
- ・クッキー生地を作り、シート状にのばして冷凍しておく。
抜くところから実習します。作ってみられての質問を、質疑応答で確認します。
- ・直径10～12cmくらいの手付き鍋、芯温度計をご用意ください。
メープル風味のバタークリームでイタリアンメレンゲを作るさい、
鍋の直径が大きいと、水分が蒸発し、正確な温度がはかれません。
鍋、温度計が用意できない時の、別の作り方で実習いただきます。
- ・使用するすべての器具・材料をテーブルに出しておく。



バターサンドクッキー2種

ローマジパンを使った独自の配合生地で香ばしいクッキー生地をき上げます。
柿&メープル ピスタチオ&チェリーの組み合わせです。



材料

直径6cm 目安16個分 (柿&メープル8個 ピスタチオ&チェリー8個)

【クッキー生地 目安32枚/16個分】

バター (無塩)120g
ローマジパン..... 90g
粉砂糖..... 30g
塩..... ひとつまみ
薄力粉.....180g

【ドライチェリーのキルシュ漬け】

ドライチェリー..... 50g
キルシュ (さくらんぼ蒸留酒) 20g
粉砂糖..... 15g

【メープル風味のバタークリーム】

→ 半量に分けて2種のクリームにする。

バター (食塩不使用)200g
卵白..... 50g
メープルシュガー (粉末タイプ) 40g
グラニュー糖..... 25g
水..... 30g

【柿のバタークリーム】

メープル風味のバタークリーム.....150g
ラム酒 8g
あんぼ柿..... 1個 (30g目安)

【ピスタチオバタークリーム】

メープル風味のバタークリーム.....150g
ピスタチオペースト..... 35g



工程

前日まで 焼成160℃ 20分

チェリーの
キルシュ漬け

バターサンド
クッキー生地

型抜き
焼成

メープル
バタークリーム

柿の
バタークリーム

ピスタチオ
バタークリーム

サンド



作り方

《ドライチェリーのキルシュ漬け》

鍋に水を入れて沸騰させ、ドライチェリーを入れる。再び沸いたらザルにあけて水分をふきとる。小ボウルにキルシュを入れて、粉砂糖15gを加えて混ぜる。ドライチェリーを漬ける。表面にラップを密着させて、上からラップで覆い室温で半日以上おく。（長期保存可能）

※洋酒を使用しない場合

水50gに砂糖30gを加えて電子レンジにかけて溶かしたシロップに、ドライチェリーを漬ける。冷蔵庫で2週間ほど保存できる。

《バターサンドクッキー生地》

下準備

- ・材料はすべて常温に戻しておく。
- ・天板にシルパン（又はオーブンペーパー）を敷く。
- ・オーブンを160℃に予熱する。

①クッキー生地をつくる

ボウルにバター、ローマジパンを入れる。使い捨て手袋をつけて手でにぎるように混ぜる。均一になれば、粉砂糖30g、塩を加えてムラのないように手で混ぜる。薄力粉をふるい入れて、指をくま手のように広げて混ぜ、体重をかけて押すようにまとめる。※手で混ぜると早くムラなく混ぜる。卓上ミキサーの場合はビーター使用。ゴムベラで行う場合は、ローマジパンがムラになりやすいため時間をかけて丁寧に混ぜる。

②厚み4mmにのぼす

生地を2分割にする。クッキー生地の半量をOPPシートにはさみ、めん棒・ルーラーを使い4mm厚さにのぼす。シートにはさんだまま、冷凍庫（又は冷蔵庫）で冷やし固める。クッキー生地を直径6cmのセルクルで抜く。余った生地をまとめて再び4mm厚さにのぼして、合計32枚抜く。

※めん棒を使わない場合

下はOPPシート、上はクッキングシートではさむ。底が平らな容器を使ってのぼす。直径25cmの円にする→抜く→まとめて直径15cmの円にする→まとめて直径9cmにする→抜くこうすると、およそ4mm厚さになる。

③天板にシルパン（又はクッキングシート）を敷いて、クッキー生地を並べる。

一度に焼けない場合は、残りは冷凍庫で休ませておき、数回に分けて焼きます。160℃に予熱したオーブンで20分焼成する。10分くらいで天板を反転する。温度・時間は目安です。オーブンに合わせて調整が必要です。焼けたものから取り出して、ケーキクーラーの上で冷ます。

《メープル風味のバタークリーム》

(2つのクッキーサンドでベースになる基本のバタークリーム)

下準備

- ・200℃まではかれる温度計（芯温計）
- ・清潔なボウルに卵白を入れてハンドミキサーを用意する。
- ・バターは室温に戻しておく。

①手付き鍋（直径10～12cmくらいの小鍋）に水を入れる。メープルシュガー、グラニュー糖を入れてメープルシュガーをムラなく混ぜて溶かす。

②火にかけて117℃まで煮詰める。はじめは中火。沸いてきたら弱火にして、フツフツ沸く状態を保つ。115℃くらいになれば一旦火をとめて、すぐに卵白を泡立てる。

※火が強いと一気に温度が上がります。上がり過ぎたら水を足して再加熱します。シロップをスプーンでとり、冷水に落とします。小さなボール状になれば117℃になっている。

③卵白をハンドミキサーで泡立てる。モコモコをカサが増して角が立てば、②のシロップを再び沸かす。余熱で温度が上がることを想定して、沸いたら火をとめ、117℃で加える。ボウルのフチから、片手で細く注ぎながら加え、ハンドミキサーで泡立てる。はじめは高速、途中で中速にする。人肌より少し低い温度に下がるまで泡立て続ける。この製法でつくったメレンゲを、イタリアンメレンゲと呼ぶ。

※本来は、シロップの煮詰めと卵白の泡立てが、同時に終わっているのが理想です。シロップが110℃くらいになれば、卵白の泡立てを開始します。シロップの煮詰め具合を見ながらハンドミキサーの速度を調整し、メレンゲが同時に仕上がるようにタイミングを合わせます。慣れてきたら、この方法にトライしてみましょう。

④バターを3回に分けて加える。混ぜ方によって印象を変えられる。ハンドミキサーでそのつどよく混ぜると、ほどよくコクのある軽いクリームに。ゴムベラで、さっくり混ぜるとふんわりした軽いバタークリームになる。お好みで選択してよい。

《柿のバタークリーム》

干し柿は水分をふいて種をとり、細かく刻む。メープル風味のバタークリームの半量（約150g）にラム酒を加えてハンドミキサーで混ぜ、干し柿も加えて混ぜる。

※お酒をつかわない時はラム酒は省きます。ノンアルコールの、ラムシロップも出ています。クッキー8枚を裏側にして並べ、絞り袋（口金不要）にクリームを入れて絞る。もう1枚でサンドする。

《ピスタチオバタークリーム》

【ピスタチオのバタークリーム】

メープル風味のバタークリーム半量（約150g）に、ピスタチオペーストを加えて、ハンドミキサーで混ぜる。

クッキー8枚を裏側にして並べる。星口金を入れた絞り袋にクリームを入れて絞る。水気をきったドライチェリーを置き、上からクリームを絞って、もう1枚でサンドする。冷蔵庫で冷やしかなめる。

Point

- ・クッキー生地は、しっかりと冷やして、冷たい状態で型抜きします。
温度が上がると、バターが溶けて形がいびつになったり、シャープになりません。
食感にも影響が出ますので、こまめに冷やしましょう。
 - ・イタリアンメレンゲは、慣れが必要です。
何度も作ることでタイミングやコツがつかめます。
-

保存

冷蔵で5日ほど

食べるときは、室温に10分ほどおき、バタークリームをやわらかくしてからお召しあがりください。

冷凍保存 1ヶ月

1個ずつ袋に入れてシーラーで密閉する。又は、1個ずつラップで包み、ジップ付き冷凍袋に入れる。
解凍は、冷蔵庫に移して半日おきか、すぐに食べるときは室温で解凍する。



参考

ピスタチオペースト60g／富澤商店：少量タイプ

<https://tomiz.com/item/00519101>

BABBI（バビ）ピスタチオペースト デラックス 1kg 材料セットと同じもの

<https://store.tfoods.com/shop/g/g16043/>

リュウベッカローマジパン120g／cotta：少量タイプ

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=027435

*細工用のマジパンと違いますのでお間違いのないように。

メープルシュガーパウダー100g／富澤商店

<https://tomiz.com/item/00224501>

ドライチェリー100g／富澤商店

<https://tomiz.com/item/00210202>

カルピスバター450g／富澤商店

<https://tomiz.com/item/00084701>

箱入りのカルピス特選バターと中身は同じもの。箱入りが高価格なのは梱包代です。

シルパン／cotta：家庭用サイズがそろろ

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=087677