



## アイスボックスクッキー ダイヤモンド・モザイク

### 材料

#### 【プレーン生地】

バター（無塩）…80g  
粉砂糖…35g  
牛乳…7g  
アーモンドパウダー…25g  
薄力粉…100g  
自然塩…適宜（0.5g）

#### 【紫色の生地】

バター（無塩）…40g  
粉砂糖…1g  
牛乳…4g  
アーモンドパウダー…12g  
薄力粉…50g  
紫芋パウダー…7g

仕上げ

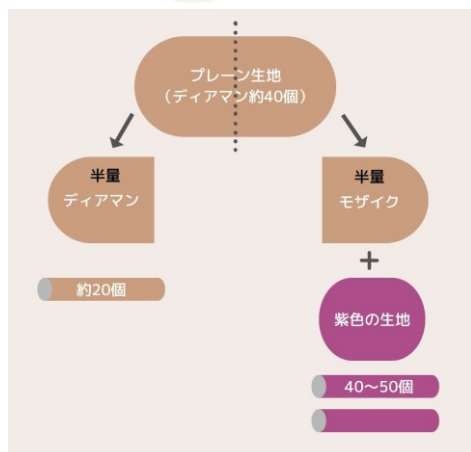
グラニュー糖…適量

### 準備する道具

- ボウル（直径20cmほど）
- 泡立器 ゴムベラ 粉ふるい
- バット（縦25cmほど） 定規
- カード（生地を移動させる）
- オープンペーパー（クッキーを巻く）
- キッチンペーパー ラップ
- シルパン（又はオープンシート）
- まな板・包丁 スケール めん棒

### point

- バターの温度は20℃くらいに調整します。
- 断面がキレイな丸になりにくいときは、平らなものを上に置いてころがすと整う。
- 仕上げのグラニュー糖はなるべく1回でつける。
- 動画と一部手順が違っている箇所がありますがレシピの作り方を優先ください。撮影後も、常にブラッシュアップしているため、細部が変更になっています。
- 塩を加えたいときは0.5gを目安にします。



# 作り方

## 【プレーン生地】

### 《準備》

- すべての材料を室温に戻す。
- 薄力粉、粉砂糖、アーモンドパウダーを粉ふるいでふるう。
- クッキーを巻くオープンシートをカットする。横幅が25cmほど。
- オープンに入れる15分前にスイッチを入れて170℃に予熱する。

### 《手でつくる場合の手順》

①ボールにバターを入れてゴムベラでなめらかにする。(20~22℃に調整)  
粉砂糖、塩を一度に加えて混ぜる。泡立器に持ちかえて、白っぽくなるまですり混ぜる。

②牛乳を2回に分けて加え、泡立器で混ぜる。

③アーモンドパウダーを加えてゴムベラで混ぜる。

④薄力粉を2回に分けて加え、ゴムベラで切るように混ぜる。  
ポロポロとして、まとまってきたら、ゴムベラで押さえつけるようにしてまとめる。  
→ ラップで包み、冷蔵庫で30分~1時間ほど休ませる。  
※基本的には、まとめる方法で行います。

### 《フードプロセッサーでつくる場合の手順》

すべての材料を冷やしておく。フープロに、薄力粉、アーモンドパウダー、粉砂糖、塩を入れて攪拌し、冷たい角切りバターを加えて、粉チーズ状になるまで攪拌する。  
牛乳を加えてポロポロにそぼろになり始めたらしめる。ボウルに移して手で押さえながらまとめる。  
→冷蔵庫で30分~1時間落ち着かせる。後は同様に成形する。

## ステップアップ

### ～フラゼするとは?～

ポロポロとまとまってきたら作業台に生地を出す。

生地をカードで集めて手前に置く。

手のひらの付け根全体を使って、体重をかけて向こうへ押しつけるように生地をすりつける。

生地をカードで集める→こすりつける フラゼを繰り返す。

生地がなめらかにまとまり、台からはがれる状態になればOK。

ただし、必要以上行くと、生地がかたくなり焼き縮む。

→ ラップで包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。

### フラゼの目的

- ・ボウルで練ってまとめるより、生地へのダメージを少なくできる。
- ・グルテンを適度に出して生地を均質にする。
- ・表面の仕上がりがなめらかになる。

※(ヒビ割れが起こるときの対策としてフラゼを行ってみてください。)

⑤休ませた生地を、体重をかけて押すようにして、軽く練りなおし、均一な固さにする。  
2分割する。

### ダイヤモンド

長さ20cmの棒状にのばす。気泡が入らないよう台にうちつけたり、手で気ぎゅっとにぎりながら成形する。  
平な板を上にものせてころがすと指のあとがつかず丸くなる。

ラップ又は、オープンシートで巻いて冷凍する。

→ 丸くならないときは、直径3cmほどの輪っか(抜き型やラップの芯などを利用)に通すと整う。  
全量をダイヤモンドにする場合は、約40個になる。

### モザイク

12×10cmの長方形にする。

めん棒で均一な厚みにしながら、ラップ、又はオープンペーパーを使って形を整える。

冷蔵庫で冷やす。

#### 【紫色の生地】

薄力粉に紫芋パウダーを加えて混ぜる。①～⑤まで作り方はプレーン生地と同じです。  
同様に、12×10cmの長方形にした生地を、冷蔵庫で30分ほど冷やす。

モザイクを成型する。

2色を重ねる。縦3等分にカットして重ね、6層にする。

縦3等分にカットして断面を交互に重ねる。手で強く握って空気を抜きながら、30cmほどの棒状にする。

2等分にして、それぞれ長さ15cmの棒状にする。オープンペーパーで巻いて冷凍する。

詳しい手順は、動画で確認ください。

#### 【仕上げ】

バット(長さ25cmくらい)にグラニュー糖を広げる。

キッチンペーパーを湿らせて固く絞り、生地の上に水分をつける。

それぞれの生地をころがして、グラニュー糖を、均一につける。

包丁で1～1.2mm厚さに垂直にカットして、シルパット(又はオープンシート)を敷いた天板に並べる。

170℃に予熱したオーブンで、17～20分焼く。

途中、天板を反転します。2段の場合は天地の入れかえも行います。

※オーブンの機種より差があります。クッキーの厚みによっても変わりますので調整ください。

## 保存

乾燥剤を入れた密閉容器に入れて、1週間ほど。

冷凍する場合は、焼く前の生地を冷凍します。

棒状の生地を冷凍し、グラニュー糖は焼く直前につける。

## 参考資料

[BRANOPAC社製 ベーキングペーパー](#)

cotta 張りがあるのでクッキーの成型がしやすい。

野菜パウダー／cotta

[紫芋パウダー30g](#)

[かぼちゃパウダー30g](#)

[ほうれん草パウダー30g](#)

«ご質問・フォロー»

レッスン内容についてのご質問は  
**サポート専用LINEにて承ります。**  
(受講スタート日より2ヶ月)

ご質問は、このLINEからメッセージ下さい。

画像・動画があればより具体的にお答えできます。  
48時間以内に回答いたします。

<https://lin.ee/lmaOSqF>



※公式LINEとは別アカウントですのでご注意ください。

«お願い»

レシピは商用利用不可です。ご自身のレッスン・販売でのレシピ利用

動画・テキストの無断転載や譲渡は固く禁じます。

レシピ使用が発覚した場合は、レシピ使用代金を請求させて頂く場合があります。

マナーを守り、個人でお楽しみ頂く範囲でご利用下さい。