



ガレット・デ・ロワ

あんぼ柿とチョコレート

フランスで新年を祝うときに欠かせない伝統菓子です。

直訳すると「王様のお菓子」

パイ生地にアーモンドクリームをはさみ、中には

フェーブを入れて焼きます。

当たった人はその日1日王様になって祝福されます。

油脂を減らした、サクッと軽い速成折りパイ生地。

アーモンドクリームの中には、

お正月の和素材「あんぼ柿」と、引き立てのアクセントに

チョコレートを混ぜ込みました。

成長をあらわす麻の葉模様を描いた、日本の新年に

ふさわしい和モダンスタイルのガレット・デ・ロワです。

直径18cmのガレット・デ・ロワにする場合

アーモンドクリームは直径15cmに成形して同様に作ります。

《アーモンドクリーム直径15cmの分量》

バター（無塩）40g 塩0.2g グラニュー糖40g 全卵36g アーモンドパウダー32g

アーモンドパウダー（皮付き）8g 薄力粉4g スキムミルク3g ラム酒4g チョコレート24g

あんぼ柿40g～55g（レモン果汁4g レモンの果皮 適量）



材料 直径21cm 1台分

折りパイ生地 (feuilletage rapide)

薄力粉（バイオレット）…130g
準強力粉（リスドオル）…50g
塩（グランド）…3g
グラニュー糖（微粒）…2g
植物オイル（太白ごま油など）…25g
発酵バター（無塩）…130g
冷水…70g（～75g）
白ワインビネガー…5g

アーモンドクリーム (crème d'amande)

バター（無塩）…50g
塩…0.2g
グラニュー糖…50g
全卵…45g
アーモンドパウダー…40g
アーモンドパウダー（皮付き）…10g
薄力粉…5g
スキムミルク…4g
ラム酒…5g
チョコレート（カカオ分55%前後）…30g
あんぼ柿…50g（～70g 1個分）
| レモン果汁…5g
| レモンの果皮…1/3個分

溶き卵 (dorure)

全卵…10g（アーモンドクリームの残り）
卵黄…1個

粉砂糖…適量（仕上げ用）

ローストアーモンド（又はフェーブ）…1個

作り方

折りパイ生地 (feuilletage rapide)

1. ボウルに薄力粉、準強力粉、塩、グラニュー糖を入れる。植物オイルを細くたらすように回し入れて、フォークでざっとかき混ぜる。カードで細かく刻み粉チーズ状になるまで混ぜる。
2. よく冷えたバターを加え、粉をまぶしながらカードで1～1.5cm角に刻む。ボウル中央をあける。
3. 冷水+白ワインビネガーを混ぜ合わせたものに加え（あらかじめ20gくらいを別にとりおく）フォークで全体を混ぜる。カードに持ちかえて、残りの冷水を粉っぽくまとまりにくい部分に3回に分けて加えてカードでまとめる。ラップを十字に広げて、正方形に整えた生地を包む。冷蔵庫で2時間以上休ませる。
4. 打ち粉（強力粉：分量外）をした台に取り出し、長方形（横幅15×縦45cmほど）にのばして3つ折りにする。90度生地を回転させて同様にのばして3つ折りにする。ラップで包んで冷蔵庫で30分以上（できれば1時間）休ませる。（ここで3つ折り2回目が終了）
5. 再び4と同様に3つ折りを2回繰り返す。冷蔵庫で30分以上（できれば1時間）休ませる。（ここで3つ折り4回目が終了）
6. 再び3つ折りを1回する。冷蔵庫で2時間以上休ませる。（ここで3つ折り5回目が終了 生地の完成）
7. 生地を2つに分割する。（1枚約215g×2つ）3mm厚さにそれぞれ生地をめん棒でのばす（約25×25cmになる。21cmより大きくすること）冷蔵庫で30分以上休ませる。

折りパイ生地作業の流れ



アーモンドクリーム (crème d'amande)

《下準備》

- ・すべての材料は室温に戻しておく。
- ・チョコレートを刻む。(5mmくらい)
- ・あんぼ柿は1cmくらいに切り、レモン果汁、レモンの果皮を混ぜる。

1. すべての材料は室温に戻しておく。

ボウルにバターを入れて泡立て器でなめらかに混ぜ、グラニュー糖、塩を入れてすり混ぜる。

2. 溶きほぐした卵を6回に分けて加えてそのつどなめらかになるまで混ぜる。3回目混ぜたら

アーモンドパウダー(皮付き+皮なし)をふるい入れて混ぜる。残りの卵を3回に分けて加える。

薄力粉、スキムミルクを加えて混ぜ、ラム酒を2回に分けて加える。チョコレート、あんぼ柿を加えてゴムベラでサクッと切るように混ぜ合わせる。

3. シルパット(又はオープンシートなど)の上に直径18cmの丸にのばす。

ローストしたアーモンド(又はフェーブ)を入れてクリームでおおう。→冷凍する。

組み立てる

1. のばしたパイ生地の上に、冷凍したアーモンドクリームをのせる。周囲のパイ生地に刷毛で水を塗る。パイ生地をかぶせて密着させる。直径21cmの丸にナイフでカットする。

2. フチにナイフで1周切り込みを入れる。→冷凍庫で10~15分冷やしかためる。

溶き卵をぬる

全卵と卵黄をよく混ぜておく。

組み立てたガレット・デ・ロワをひっくり返して裏を表面にする。

卵を薄く塗って冷蔵庫で20分乾かす。(ラップはしない)2回目の卵を薄く塗る。

模様を入れる

ナイフで模様を描く。竹串(又はナイフ)を1cmほどさして5か所ほど空気穴をあける。

→冷蔵庫で30分冷やし固める(急ぐときは冷凍庫で10分ほど)

焼成する

オーブンは190℃に予熱する。

190℃で20分。180℃に下げて40分焼成。

粉砂糖を茶こしでかけて、200℃のオーブンで粉砂糖が溶けるまで焼く(目安5~10分)

step up : 20分で取り出し、高さ3cmセルクルをおいて上から天板でおさえて25分焼成。

天板を外してさらに15分焼成。粉砂糖をかけて焼成する。

※お使いのオーブンで時間や温度は変わるため調整ください。

保存

完成品 常温：3日 冷凍：1ヶ月（サクサク感はなくなる）

焼成前（成形後）冷凍：1ヶ月

パイ生地 冷蔵：3日 冷凍：3ヶ月（余った2番生地は1ヶ月）

ラップで包んで冷凍保存袋に入れる。使用するときは前日に冷蔵庫に移して解凍。

アーモンドクリーム 冷凍：1ヶ月

丸く成形して冷凍したものを、ラップで包み冷凍保存袋に入れる。

※保存期間は正しく作れた状態での目安です。環境、包装、設備で差が出ます。



メッセージ

ご紹介したのは手間をかけてうつくしい仕上げにする手順です。材料や環境で味に差がでることはありますが、シンプルなアーモンドクリームだけを作って市販の冷凍パイ生地を使っても十分に楽しめます。

アーモンド皮付きは皮なしで代用したり、スキムミルク、ラム酒は省いても作れます。

今手に入る身近な材料と、環境に合わせて工程を省いたり。自由なスタイルで模様を描いて楽しめるお菓子です。

画像は余った切れ端のパイ生地で作るおまけのおやつ。リーフパイとパイの実です。

（こちらは対面レッスンでお教えしています）

材料名ブランド（参考）

- ・薄力粉（バイオレット／日清製粉）
- ・準強力粉（リスドオル／日清製粉）
- ・塩（ゲランド）
- ・発酵バター（明治・高千穂）
- ・チョコレート（カカオハントートゥマコ・レチェ 53%）
- ・アーモンドパウダー（シチリア産パルマ・ギルジェンティ種）

レシピは個人で楽しんでいただくためのものです。商用利用、レシピの譲渡や転売などはご遠慮ください。

LINEフォロー

受講スタート日より 3ヶ月間

動画視聴 1年

講座のガレット・デ・ロワについての分からないことやご質問はサポートLINEで承ります。
ご質問にかかわる部分の画像や動画があれば、よりの確にお答えできます。
48時間以内に回答しております。

つくレポも大変嬉しいので、ぜひ画像を見せてくださいね。

<https://lin.ee/lmaOSqF>



Atelier S Liaison

《お願い》

このレシピは個人で楽しんでいただくものです。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。