



ガレット・デ・ロワ

あんぼ柿とピスタチオ

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、相性のよいピスタチオを組み合わせました。

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40g 薄力粉4g
ピスタチオペースト24g あんぼ柿40g～50g（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
植物油（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…50g
薄力粉…5g
ピスタチオペースト…30g
あんぼ柿…50g（～60g 1個分）
レモン果汁…5g
レモンの果皮…1/3個分

溶き卵 (crème d'amande)

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。
- あんぽ柿は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をふるい入れて混ぜる。残りの卵を3回に分けて加え、ピスタチオペースト混ぜ合わせる。薄力粉を加えて混ぜ、あんぽ柿をゴムベラでサクッと混ぜ合わせる。

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。

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）
- ・ピスタチオペースト（BABBI ピスタチオ ペーストデラックス）
- ・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。



さくさく木の葉パイ パイの実風チョコパイ

折りパイ生地の切れ端でつくれる、おまけのお菓子。パイ生地は1ヶ月ほど冷凍可能です。
ある程度たまってきたら必要なタイミングで解凍して気軽につくれるパイ菓子です。

さくさく木の葉パイ

折りパイ生地…適量
グラニュー糖…適量

- 1 折りパイ生地を3mm厚さにのばし、全体にピケをする。
冷凍庫で10分ほど冷やしかためる。
- 2 葉の形のクッキーカッターで抜いてナイフで模様を入れる。
刷毛で水を塗って、グラニュー糖をまぶしてシルパットの上に並べる。
- 3 200℃に予熱したオーブンで20分ほど焼成する。

パイの実風チョコパイ

折りパイ生地…適量
チョコレート…適量
溶き卵…適量

- 1 折りパイ生地を2枚、それぞれ3mm厚さにのぼす。
1枚は全体にピケをする。
冷凍庫で10分ほど冷やしかためる。
- 2 パイ生地（ピケをした1枚）に水刷毛で水を塗り、チョコレートを間隔をあけておく。
もう1枚のパイ生地をかぶせて密着させる。
直径3cmほどの丸型で抜いて溶き卵を表面に塗る。
- 3 200℃に予熱したオーブンで20分ほど焼成する。