

イタリアの伝統菓子 レシピ

スコット

【材料】(1台分)

●スポンジ生地

卵・・・・・・・・・・3個
グラニュー糖・・・・90g
薄力粉・・・・・・・・80g
アーモンドパウダー・10g
溶かしバター・・・・20g

●ムース

生クリーム・・・・200g
グラニュー糖・・・・34g
チョコレート・・・・35g
アーモンド・・・・20g
ヘーゼルナッツ・・・・20g
フランテ・・・・15g
キルシュ・・・・5g
板ゼラチン・・・・2g

●シロップ

水・・・・・・・・・・50g
グラニュー糖・・・・25g

ココアパウダー・適量
粉糖・・・・・・・・適量

【作り方】

- ① スポンジ生地を作る。卵にグラニュー糖を加え泡立てる。
- ② ふるった薄力粉と、アーモンドパウダーを加え、ゴムベラでさっくり混ぜる。
- ③ 溶かしバターを加え、気泡をつぶさないように混ぜ合わせる。
- ④ 天板に流し、平らにならして200℃のオーブンで12分焼く。
- ⑤ 生地が冷めれば、13cmの円形と、3角形に切り抜き、ボウルに敷き詰める。
- ⑥ 合わせて沸かしたシロップを、スポンジ生地に塗る。
- ⑦ ムースを作る。生クリームにグラニュー糖を加え、硬めに泡立てる。
- ⑧ チョコレート、アーモンド、ヘーゼルナッツを刻んで加える。
- ⑨ ふやかしたゼラチンと、洋酒を合わせて湯煎にかける。
- ⑩ 溶けた9を加え、全体をよく混ぜ合わせる。
- ⑪ 5にムースを流し入れ、上から円形のスポンジをのせる。冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑫ 型から外し、全体に粉糖をふりかけ、その上から模様に合わせてココアをふるう。

アマレットィ

【材料】(22個分)

アーモンドパウダー・・・70g
グラニュー糖・・・・・・・・49g
卵白・・・・・・・・・・・・・20g
グラニュー糖・・・・・・・・・・20g

【作り方】

- ① アーモンドと、グラニュー糖をしっかりと合わせておく。
- ② 卵白にグラニュー糖を数回に分けて加え、しっかりしたメレンゲを作る。
- ③ 合わせておいた粉類を加え、ゴムベラでさっくり混ぜる。
- ④ 10gに分割して、天板に並べ、かるく表面を平らにする。
- ⑤ 150℃のオーブンで、30分焼く。

カントウツチ

別名 ビスコッティ・ティ・フラート

【材料】(約30個分)

薄力粉・・・・・・・・・・・・・200g
ベーキングパウダー・・・・・・1.5g
卵・・・・・・・・・・・・・75g
グラニュー糖・・・・・・・・・・250g
塩・・・・・・・・・・・・・少々
アーモンド・・・・・・・・・・・・・70g

【作り方】

- ① 卵を溶きほぐし、底にグラニュー糖と塩を加え、すり混ぜる。
- ② 合わせてふるった薄力粉とB.P.を加え、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
- ③ フライパンで軽く炒ったナッツを加えて、全体に散らして混ぜる。
- ④ 手で押さえる様にして、生地をまとめる。
- ⑤ 30cm程の棒状に伸ばし、上から軽く押さえて少し平らにする。
- ⑥ 170℃で25分から30分、表面に少し焼き色がつくまでオーブンで焼成する。
- ⑦ 1cm厚さにカットして、天板に横に倒して並べ、余熱で乾燥焼きする。