



クロカン オザマンド ◆材料 直径5cm約40個分

・卵白	50g
・粉糖	245g
・バニラオイル	少々 (又はバニラビーンズ 1/2本)
・薄力粉	75g
・アーモンド (ホール)	150g
・溶き卵	全卵 1/2個分
・粉糖	50~60g

◆作り方

- ① 卵白をボールに入れ、粉糖とバニラオイルを加えて筋がつくまでしっかり泡立てる。
- ② ふるった薄力粉とアーモンドを入れて、ヘラでかき混ぜて一つの生地にとめる。
- ③ まな板の上に生地をのせて、包丁で縦横に切りながらアーモンドを粗く刻む。
ある程度アーモンドが細くなったら、生地の半量ずつをまとめて、2本の棒状にのばす。
- ④ 一本の生地を20等分に切り、天板にのせて手で押さえて直径4cm弱の円形に形作る。
- ⑤ 溶き卵を刷毛で塗り、茶こしに粉糖を入れて上から多めにふりかける。
- ⑥ 150℃のオーブンで20~30分焼く。中までカラッと焼き上がったなら取り出し、冷ます。



ミロワール ◆材料 約40個分

【外側に絞る生地】

・卵白	100g
・粉糖	大さじ2
・タンブルタン：アーモンドパウダー、粉糖	各100g
・薄力粉	20g

【内側に絞るアーモンドクリーム】

・バター (無塩)	50g
・タンブルタン：アーモンドパウダー、粉糖	各50g
・全卵	50g
・アーモンドダイス	60g

◆作り方

- ① 室温に戻したバターを泡立て器でかき混ぜ、全卵を溶いた溶き卵を少しずつ加えて混ぜる。
- ② アーモンドパウダーと粉糖各50gを混ぜ合わせた「タンブルタン」を加えてかき混ぜ、アーモンドクリームを作る。丸い口金をつけた絞り袋に入れておく。
- ③ 外側の生地用の薄力粉とタンブルタンの材料を合わせてふるっておく。
- ④ 卵白をボールに入れ、粉糖大さじ2を加えて、しっかり角が立つように泡立ててメレンゲを作る。
- ⑤ メレンゲに①のふるった粉類を加えて、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ 出来上がった生地を丸い口金をつけた絞り袋に入れて、天板の上に3cm×4cmの楕円形に絞り出す。
- ⑦ 生地の外周にアーモンドダイスをふりかけ、中央にアーモンドクリームを絞り出す。
- ⑧ 180℃のオーブンで約15分焼く。色よく焼き上がったなら、取り出して冷ます。

