

マドレーヌ

マドレーヌ型6個付き用のレシピです

材料 (6個分)

卵 (室温に戻す) …1個

塩…少々

砂糖…30g

A [薄力粉…40g
ベーキングパウダー
…小さじ1/6

B [バター (食塩不使用) …40g
はちみつ…10g

レモンの皮…1/4個分

[保存]

冷めてからラップに包んで密封容器に入れ、常温で2～3日。冷凍なら約2週間 (自然解凍)。

作り方

- ① 型にバター少々 (材料外) を塗り、茶こしで強力粉 (なければ薄力粉) 少々 (材料外) を振って余分な粉を落とし、冷蔵庫に入れておく。
- ② レモンはよく洗い、皮の表面だけをすりおろす。Aは合わせる。
- ③ Bは合わせ、湯せんにかけて溶かしておく。
- ④ ボールに卵を割りほぐし、塩・砂糖を順に加え、泡立て器でその都度よく混ぜる。Aをふるい入れ、なめらかになるまで混ぜる。
- ⑤ Bを加えて混ぜる。つやが出たら、レモンの皮を加えて混ぜる。ラップをかけて冷蔵庫で30分以上休ませる。
- ⑥ 生地を型の8～9分目まで入れ、170℃ (ガスなら160℃) に予熱したオーブンで表面に焼き色がつくまで約16分焼く。
- ⑦ 焼きあがったら型ごと軽く落とし (焼き縮みを防ぐため)、型からはずして冷ます。





マドレーヌ型 6個付き

約7.5cmの定番サイズのマドレーヌが、一度に6個焼けます。

熱伝導のよい素材なので、むらなく色づきふっくら焼けます。

- 約188×195×130mm
- スズメッキ鋼板、鋼線、シリコン樹脂加工



小さなマドレーヌ型 10個付き

約4cmのミニサイズのマドレーヌが、一度に10個焼けます。

型もコンパクトなサイズ。

卵1個で20個のマドレーヌができるので、2つ用意して一度に焼いても。

- 約210×125×10mm
- スズメッキ鋼板、鋼線、シリコン樹脂加工



型のお手入れ

- 型離れがよいシリコン樹脂加工。使ううちに加工はとれますが、油分が徐々に型になじんでいきます。
- 使い始めの空焼きは必要ありません。使い終わったら乾拭きし、焼きカスを除いてからしましましょう。長期間使用しないときや汚れが気になるときは、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけて洗い、すぐに水気をしっかり拭きとり、乾かしてからしましましょう。

一般財団法人ベターホーム協会

TEL:03-3407-0471

www.betterhome.jp

道具や食品を通信販売でお求めいただけます