

スマートパワーハンドミキサー プラスで差がつく、お菓子&パンレシピ

Recipe 1

タルト・シトロン サクサクのスパイスサブレとレモンクリームが相性抜群

HM-060SJ
HM-050SJ
対応



材料 (直径7cmのタルト型 10個分)

- (スパイスサブレ)
- バター...90g
 - 全卵...30g
 - アーモンドプードル...20g
 - 薄力粉...140g
 - シナモン...適量
 - ナツメグ...適量
- A
- (レモンクリーム)
- バター...40g
 - 卵黄...2個
 - レモン果汁...40ml
 - レモンの皮...1個分 (すりおろす)
 - はちみつ...10g
- B
- (イタリアンメレンゲ)
- レモン果汁...30ml
 - 水...大きじ1
- C
- グラニュー糖...80g
 - 卵白...70g

作り方

- 下準備
 - ・オーブンは130℃に予熱する。
 - ・バターは室温に戻しておく。
 - ・全卵は溶きほぐしておく。
 - ・薄力粉はふるっておく。
- 1 [スパイスサブレを作る] ボウルにバターを入れ、ビーターのスピード1で混ぜ、全卵を3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
 - 2 1にAを加えてよくすり混ぜ、ラップで包み、冷蔵庫で2時間寝かせる。
 - 3 2を2.5mm厚にめん棒で伸ばしてタルト型にしき込み、130℃のオーブンで約30分焼く。いったんオーブンから取り出して内側に溶き卵 (分量外) をぬり、さらに約30分焼く。
 - 4 [レモンクリームを作る] ボウルにBを入れて湯煎にかけ、ビーターのスピード1でとろみがつくまで約2分混ぜ、氷水で冷やす。
 - 5 [イタリアンメレンゲを作る] 小鍋にCを入れ沸騰させ、グラニュー糖を加え、煮詰める。
 - 6 ボウルに卵白を入れ、少量のグラニュー糖 (分量外) を加え、パルーンウィスクのスピード3で泡立て、5を少しずつ加えて混ぜる。
 - 7 3に4を絞り、6をのせてヘラで成形し、トースターで軽く焼き目をつける。

Recipe 2

ビターキャラメルシュークリーム 香ばしいシューにビターなクリームが贅沢

HM-060SJ
HM-050SJ
対応



材料 (直径3.5cm 20個分)

- (シュー生地)
- 薄力粉...75g
 - 全卵...3個
 - ヘーゼルナッツ...30g (粗く刻む)
 - 水...60ml
 - 牛乳...60ml
 - バター...60g
 - 塩...1g
- A
- (キャラメルクリーム)
- グラニュー糖...35g
 - 水...30ml
 - 牛乳...400ml
 - 卵黄...4個分
 - グラニュー糖...25g
 - 薄力粉...40g
- B

作り方

- 下準備
 - ・オーブンは190℃に予熱する。
 - ・全卵は室温に戻し、溶きほぐしておく。
 - ・薄力粉はふるっておく。
- 1 [シュー生地を作る] 鍋にAを入れ弱火で熱し、沸騰させる。火から外し薄力粉を入れ木べらで混ぜる。まとまってきたら弱火にかけ、約20秒こねる。
 - 2 火から外し溶き卵1個分を入れ、ビーターのスピード1で約10秒混ぜる。残りの卵は生地の様子を見ながら少しずつ加え、さらに10秒混ぜる。ビーターを持ち上げてポタッと生地が落ちる程度の硬さにする。
 - 3 2をしぼり袋に入れ、クッキングシートをしいた天板に直径3cmにしぼり、残った溶き卵をぬり、ヘーゼルナッツを上のにせる。竹串で十字に切り込みを入れたら、190℃のオーブンで約20分焼く。
 - 4 [キャラメルクリームを作る] 小鍋にグラニュー糖と水の分量のうち20mlを入れ、強火にかける。濃い茶色になったら火から外し、残りの水を少しずつ入れたら、約1分中火にかける。
 - 5 小鍋に牛乳を入れ、弱火で沸騰直前まで温める。
 - 6 ボウルにBを入れ、ビーターのスピード2で約2分混ぜる。白くもったりしてきたら薄力粉を入れ混ぜる。
 - 7 6に5を少しずつ入れ、都度よく混ぜ、こす。小鍋に戻し入れ、弱火でとろみがつくまで練り、4を入れてよく混ぜる。あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
 - 8 3に切り込みを入れ、7を絞る。

Recipe 3

ベーグル プレーン・セサミ・くるみ&クランベリー 3種のもちもちベーグル

HM-060SJ
対応



材料 (6個分 各2個)

- 強力粉...300g
 - 塩...2.5g
 - はちみつ...32g
 - 牛乳...180ml
 - ドライイースト...小さじ1
 - バター...12g
- A
- 黒ごま...8g
 - クランベリー...15g
 - くるみ...15g

作り方

- 下準備
 - ・オーブンは190℃に予熱する。
 - ・はちみつ、牛乳は人肌に温め、ドライイーストを加えて溶き、5分おく。
 - ・バターは溶かしておく。
- 1 ボウルに強力粉と塩を入れ中央にくぼみを作り、Aを入れ、ニーダーのスピード1で約30秒こねる。
 - 2 ハンドミキサーをいったん止め、ボウルの周りに付いた粉をカードで生地に混ぜ合わせ、再びニーダーのスピード1で約1分30秒こねる。
 - 3 生地をボウルから取り出し、パンマットに軽く打ち粉をして生地をのせ、約1分手でこねたら3等分に分ける。ひとつはそのまま丸く成形し、残りはそれぞれ黒ごま、クランベリー&くるみを練り込み、丸く成形したら縦じ目を下ににして、ぬれ布巾をかけ、室温で15分休ませる。
 - 4 それぞれの生地を2等分にして、手で伸ばし、奥から手前に空気が入らないように2つ折りにし、転がして約20cmの棒状にする。片方の端をつぶして平らにし、もう片方の端にかがせてリング状にし、つなぎ目をつまんで閉じる。ぬれ布巾をかけ、室温で約30分発酵させる。
 - 5 大きめの鍋にお湯を沸かし、大きじ3のはちみつ (分量外) を入れ、4を片面20秒ずつゆでたらすばやく天板に並べ、190度のオーブンで13~15分焼く。