

## 夜のお菓子教室 Zoom レッスン

クッキー生地を四角に伸ばす/丸に伸ばす方法  
それらの生地を利用して型抜きクッキーとタルト型敷き込み

## ★クッキー生地1 ジンジャーマンクッキー

## ＜材料＞

明治発酵バター	50 g
塩	少々
きび砂糖	35 g
全卵	20 g
薄力粉（特宝笠）	95 g
ココアパウダー	10 g
ジンジャーパウダー	小さじ 1/2
シナモンパウダー （クローブパウダー） （カルダモンパウダー）	小さじ 1/3

※本日はクリスマスが近いのでジンジャーマンの抜型など

## ★クッキー生地2 18cm 菊タルト型敷きこみ用

## ＜材料＞

明治発酵バター	50 g
塩	少々
粉砂糖	30 g
全卵	20 g
バニラオイル又はペースト	少々
薄力粉（特宝笠）	100 g

※上部直径18cm 底面直径16cmの菊タルト型を使用

## ※下準備

- ◆バターは細かく切って室温に置いておきます。
- ◆卵他、粉類、材料全て常温にしておきます。
- ◆天板にオープンシートを敷いておきます。
- ◆時間を見てオープンで180℃に予熱します。
- ◆クッキーの抜型は冷蔵庫に入れておきます。
- ◆砂糖類は固まっているようであればふるいにかけておきます。
- ◆クッキー生地1の薄力粉は1回ふるいにかけておきます。
- ◆クッキー生地2の粉類は2回ふるいにかけておきます。

### <作り方>

1. 柔らかくなったバターに粉砂糖（きび砂糖）を2～3回に分けてすり混ぜます。
2. 全卵はよく溶きほぐして計量し、3回に分けて加えその都度クリーム状に戻るまで混ぜます。  
（バニラオイルを入れる際は卵に入れておくとむらなく混ぜられます。）
3. ふるっとおいた粉を加え、細かいそばろ状になるまで切りながら混ぜます。自然にまとまってくるのでそれまでは無理にまとめなくて大丈夫です。
4. 少しまとまってきたらヘラの向きを変えて生地を押さえるようにまとめていきます。
5. ラップに包んで冷蔵庫で休ませます。
6. 麺台に出して冷たいうちに伸展性を出して割れているところをもんでまとめ表面を滑らかにします。
7. 伸ばしたい形に整えてから麺棒でのばしていきます。  
（ここは動画で実際の動きをご覧ください。）
8. 丸なら丸、四角なら四角に伸ばしたら、少し冷蔵庫で冷やします。（寒い季節は必要ないかもしれません）
9. 本日はタルト型に敷きこむか、抜型で抜きます。  
（ポイントは動画をご覧ください。）
10. 用意した天板においてそれぞれの時間焼きます。型抜きクッキーは170℃で15分程度です。
11. 菊タルト型はカラ焼き、もしくは中身を入れて共焼きします。時間はそれぞれです。

==MEMO==

生地は前日に作ってねかせておいても大丈夫です。1日以上作らないのであれば冷凍しておきましょう。焼きあがって粗熱が取れたら密閉容器に入れて湿気ないようにしましょう。