

きままに一品 第四十一回

マドレーヌ・サレ



マドレーヌ・サレとは、塩味のマドレーヌという意味だそうです。今流行りの付録つきレシピ本のひとつ「Paris 発 ひとくちマドレーヌ」を買ってみました。マドレーヌはフランスの焼き菓子。マドレーヌ・サレは甘くないマドレーヌです。



今回は、レシピ本に沿って進めましょう。材料は、本に書いてある、クレージーソルトは無いので、普通の塩。無塩バターは有塩バターで代用です。

材料 付録マドレーヌ型 40 こ分

薄力粉	110g
ベーキングパウダー	小2 と 1/2
塩・黒コショウ	各ひとつまみ
卵	溶いたもの 100g (=卵 2 こ)
バージンオリーブ油	大2
溶かしバター	20g
パルメザンチーズ	大3
牛乳	大2
タバスコ	適量



薄力粉にベーキングパウダーを混ぜ、ボールにふるっておきます。塩・コショウも混ぜます。他の材料も順に加え、混ぜ合わせます。(バターは、人肌くらいに溶かして混ぜます。)

泡立器でゆっくりむらなく混ぜ合わせ、冷蔵庫で30分休ませます。

30分後、付録のマドレーヌ型に、スプーンを二つ使い詰めていきます。写真のようにぐちゃぐちゃでも構いません。



オーブンを220度に温めて(うちのオーブンは温度計が付いていませので適当に温めます。)焼き始めます。3~4分後に180度にかけて5~6分焼きましょう。

焼き上がりは、右の写真のように、ふっくらとなりました。



食べた感想は、柔らかい塩味のクッキーです。お茶うけやお酒にも合います。ぜひ試してください。

この本には、他にも甘いマドレーヌなど全部で55のレシピが掲載されています。次には基本の甘いマドレーヌを作ろうと思います。その時には無塩バターを使用しましょう。