オーガニック教室　第５回
【サブレ パリジャンとサブレ ショコラ】

【材料】

300g バター
160g bio グラニュー糖
40g 卵黄(もみじ卵)
150g bio アーモンドパウダー
300g bio 強力粉
0.5g bio シナモンパウダー

サブレショコラの場合は下記材料を加える
160g チョコレート微塵切り

【1 日目】

1) 1cm くらいの厚さに切ったバターを室温に戻します。
2) バターをボールに移し均等な柔らかさまで木ベラで攪拌します。
3) グラニュー糖を 3 回に分け加えます。一回ごとに混ざった状態になりさらに 50 回混ぜます。
4) この作業を 2 回繰り返します。
5) 同じく卵黄を 3 回に分け加え 3)と同じ作業を繰り返します。
6) 強力粉にシナモンを加え 3)の作業に倣い同じく繰り返します。
7) 強力粉が混ざりきってから、手で生地を均一に強力粉が見えなくなるまで混ぜます。
8) サブレ ショコラのチョコレートは、7)の強力粉が混ざりきって
最後に手で揉み込む作業の時に加え混ぜます。
9) サブレのパートを 320g に分けハンバーグの様に空気を抜きながら棒状にします。
10) このパートをラップの上に乗せ巻き寿司の様に転がし 22cm まで伸ばし
ラップの両端を絞り、冷蔵庫で 2 時間やすませます。

【2 時間後】

1) 冷蔵庫から出したサブレのパートをラップから外し、
まな板の上で両手でパートを押さえてコロコロ転がし均等な丸の棒状にします。
2) 先程と同じ様にラップで包みさらに冷蔵もしくは冷凍します。

【2 日目】

1) 冷蔵庫から取り出して濡れ布巾でサブレの周りを拭き湿りを与え
グラニュー糖の上に転がしグラニュー糖を均等に付けます。
2) サブレを厚さに 1cm にカットし、隙間を 1cm 位の間隔を開けて並べ、
200 度に設定余熱したオーブンで 190 度で 15 分焼成します。
周りが狐色より少し濃い目焼成し中心は薄い狐色に焼きあげます。
10 分程経ったら薄い焼き色が付きますので天板の前後を入れ替えて均等な焼き色をつけます。
周りがこいめ焼色で中心部な薄めの狐色に焼きあげます。
周りと中心の焼き色の違いにより風味と食感に強弱が生まれ、
風味が立体的な膨らみのあるサブレに仕上がります。
焼いた当日より 2 日目から 5 日目位が一番美味しい。