

ビーガンの黒ごまガレット・デ・ロワ

Galette des rois sésame noir végétal

Recette: Estelle DAI [@unrêve]

4～6人分

クロワッサン生地 つくりやすい量

小麦粉 (T45)	500g
グラニュー糖	40g
塩	10g
A 太白胡麻油	30g
生イースト	20g
食用炭粉	4g
水	240g
マーガリン	250g

- ミキサーボウルにAを入れ、ビーターで低速で5分混ぜ、速度をやや上げてさらに5分こねる。丸めてラップをかけ、冷蔵庫で一晩やすませる。
- マーガリンを20cm角にのばし、冷蔵庫で保存する。
- ①の生地を40cm×20cmにのばし、中央に②のをせる。80×20cmにのばし2つ折をして冷蔵庫で20分やすませ、さらに2つ折する。冷凍庫で20分やすませる。
- 厚さ2mmにのばし、底辺10cm、高さ42cmの三角形を2枚カットする。手前から巻いてクロワッサンを成形する。
- 天板にベーキングシートを敷き、④のをせる。28℃で2～3時間発酵をとる。
- ⑤の上にベーキングシートをかぶせ、上から天板で押して平らにする。
- 170℃のコンベクションオーブンで天板を上のにのせたまま35～40分焼く。

クレーム・パティシエール

アーモンドミルク	75g
A 太白胡麻油	10g
バニラパウダー	1g
コーンスターチ	12g
B グラニュー糖	12g

- Aを加熱する。
- Bを混ぜ、①を加えて混ぜ、鍋にもどして沸騰するまで炊く。

黒ごまのクレーム・ダイヤモンド

アーモンドパウダー	75g
A カソナード	40g
コーンスターチ	12g
ソイクリーム	50g
B 太香胡麻油	20g
純ねり胡麻 黒ソフトパウチ	15g

- Aを混ぜ合わせ、Bを加えて混ぜる。

フランジパンヌ

- 黒ごまのクレーム・ダイヤモンド(→上記)にクレーム・パティシエール(→左記)を加えてよく混ぜる。
- 直径16cmセルクルに①を入れる。
- 170℃のオーブンで20～25分焼く。

黒ごまブラリネ つくりやすい量

グラニュー糖	300g
アーモンド(皮つきホウル)	500g
純ねり胡麻 黒	200g

- 鍋にグラニュー糖を入れて120℃まで加熱し、火からおろしてアーモンドを加えてよく混ぜる。
- 火にかけ、砂糖が白く結晶化したら弱火にし、砂糖が溶けてからも混ぜつづけてキャラメリゼする。アーモンドの内側まで濃いキツネ色になるのが目安。
- シルバットにだしてあら熱をとる。
- ③をフードプロセッサーにかけてペースト状にし、純ねり胡麻 黒を加えて混ぜる。

仕上げ

- 平らに焼いたクロワッサン生地の下面に黒ごまブラリネをぬる。
- ①でフランジパンヌをサンドする。

