

Recipe

# ショコラダックワーズのアイスサンド

下準備

・オーブンを160℃に予熱  
 ・しぼり袋に1cmの金口をつけてガラスの中に立てると  
 ・卵白は使う直前まで冷蔵庫に (写真参照)

「材料」 8個分

- ① アーモンドパウダー ... 30g
- ② 片栗粉 ... 40g
- ③ 牛乳 ... 30g
- ④ ココアパウダー ... 5g
- ⑤ 薄力粉 ... 10g
- ⑥ 卵白 ... 40g (15分1個分)
- ⑦ グラニュー糖 ... 30g
- ⑧ お好みのアイスクリーム ... 適量

(作り方)



① ボウルに①②を入れ  
ゴムベラで泡立たず  
なるまでよく混ぜる



② 別のボウルに卵白  
を入れ泡立て器で  
まぜまぜにゲルする。  
グラニュー糖を3回に分け  
入れしっかりとツルませる



③ ①に②を加え  
メレンゲをつぶさないように  
すくって回すようにまぜたら  
④⑤を加えて同様に  
ませる。



④ メレンゲがしっとり  
まじったら生地を  
絞り袋に入れる。



⑤ クッキングシートをしいた  
天板に直径  
5cmの円状の型  
に絞り出す  
(計16個)



⑥ 片栗粉(分量外)を  
茶こしに入れ生地に  
ほりかける。2回ほり  
かけたらオーブンで  
160℃で15分焼く。  
ケーキクーラーで冷まし  
お好みのアイスクリームを  
はさんで完成!



Recipe

# バッチェ・ディ・ダマ



「材料」

- ① 無塩バター ... 60g
- ② 粉糖 ... 20g
- ③ 塩 ... ひとつまみ
- ④ 薄力粉 ... 40g
- ⑤ 片栗粉 ... 30g
- ⑥ アーモンドパウダー ... 50g
- ⑦ チョコレート ... 30g (湯せんして溶かす)



① ボウルにバターを  
入れクリーム状にし  
②③を加えよく混ぜる



② ①に④⑤を加える時に  
すりませさらにアーモンド  
パウダーを加え全体を  
まぜ合わせるようにまぜ合わせる



③ クッキングシートをしいた  
天板に②を30等分(1個6g)  
にしおいて並べ、オーブン160℃  
で15分焼く



④ ケーキクーラーで冷まし  
たら、溶かしたチョコを  
16個分絞り出し回す  
まで冷ましクーラーで冷ます



⑤ ラップをして冷蔵  
庫で10分程さらす



⑥ 仕上げに粉糖をかき  
おめかしたら完成!

下準備

・バターを室温にもどす  
・薄力粉と片栗粉を合わせてふるう  
・オーブンを160℃に予熱する

