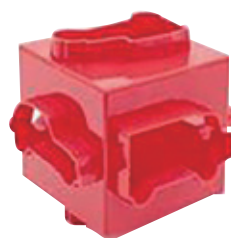


CITROËN オリジナルクッキー型でつくる

SABLÉ CARAMEL RECIPE

材 料

バター	180g
キャラメルフレーバー (香料)	8g
粉糖	80g
塩 (フルール ド セル)	4g
全卵	1個 (Mサイズ)
強力粉	230g



CITROËN オリジナルクッキー型

作 り 方

- (準 備)
- バター、全卵は室温にもどしておきます。
 - オーブンを160℃に予熱しておきます。

1. ボウルに室温に戻したバター、キャラメルフレーバー、粉糖、塩 (フルール ド セル) を入れてゴムベラでよくすり混ぜます。
2. 室温に戻した全卵を少しずつ加え、混ぜます。
3. 強力粉を加え、生地がまとまるまで混ぜます。
4. 生地を四角く平らに整え、ラップで包んで冷蔵庫で30分寝かせます。ここで生地の形と厚さを整えておくと、後で伸ばしやすくなります。
5. 打ち粉 (分量外) をして3mm程度の厚さに伸ばし、型で抜きます。この時に、伸ばした生地が同じ厚さになるように気を付けます。厚さが均等でないと、焼きむらができてしまいます。
6. ベーキングシートを敷いた鉄板の上に並べます。
7. 160℃で約15分焼きます。焼き時間はオーブンや生地の厚さなどによって異なるので目安にしてください。

※打ち粉…生地を伸ばすときに、生地がテーブルにつかないようにふるう粉のことです。強力粉をつかいます。



PIERRE HERMÉ
PARIS