

～塩の話～ ③4

よく、「お菓子屋さんで塩なんて使うの？」なんて聞かれるんですが意外と使います。

そして甘味を引き立てる役だけでなく塩は塩でしつと個性が出るようにと心がけて使っています。

お店で使っている塩は世界最古の原始製塩法く揚げ浜塩田>でつくった塩なんです。

石川県伊予海岸で角花菊太郎さんたご一人が最古の製塩法を守り続けています。

よく、自然の塩には甘味があるといいますが、甘味はもろろん、渋味や酸味などいろいろな味がするようになります。

チョコナッツスコーン

◎材料

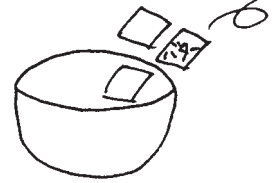
- ① 薄力粉 100g
 - 強力粉 100g
 - ベーキングパウダー 5g
 - 塩 3g
 - 砂糖 35g
 - ・無塩バター 90g
 - ② (生クリーム 40g
 - 卵 60g
 - ・チョコレート 60g
 - ・カシューナッツ 20g
- (なければ入れなくてOK!)

◎作り方

①を全て混ぜふるいでボールにふるいます。



そのボールの中にくすスライスしてバターを入れます。



バターと粉を手ですり合わせます。

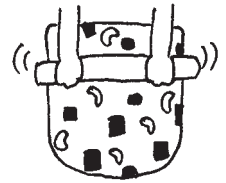


バターが粉の中に細かく混ぜたら②を入れて手がかたく混ぜます。



かたく混ぜて中に荒くきざんでチョコレートとカシューナッツを入れて米粉がけかたくなるまで混ぜます。

それを厚さ1.5cmぐらいにめん棒でのして、冷蔵庫で1時間冷やします。



(1時間)

お好きな大きさにカットして200℃のオーブンでキツネ色がつくまで焼いて出来上がりです!!

