ダコワーズのジャムサンド

Dacquoise jam sandwich

【パータ・ダコワーズ】 ミニサイズ　15 個分（直径 3～4cm）

材料

アーモンドパウダー	45g
砂糖	15g
薄力粉	12g
卵白 2 個分	75g
砂糖	45g

＊お好みのジャム
固めで酸味が強いものがオススメ

作り方

＊アーモンドパウダー･ふるった薄力粉･砂糖を手ですり合わせておく

1．ボウルでしっかりしたメレンゲを作る。
　① 卵白がもったりと、すじが残るまで中速で泡立てる。
　② 3 回に分けて砂糖を加えながら泡立てる。砂糖は 10 秒間隔くらい。

2．合わせておいた粉類を加え、さっくり混ぜる。

3．クッキングシートを敷いた天板に 3～4 ㎝の丸に絞り、粉糖をふるって（ペルレ）焼く。

ガスオーブン	170℃	12 分～
電気オーブン	170～180℃	12 分～

3．ジャムを挟んで完成

【使う道具】
ボウル・ハンドミキサー・ゴムベラ
クッキングシート・ 1 ㎝丸口金・絞り袋

動画QRコードとURL
ダコワーズのジャムサンド

https://vimeo.com/1103330062
暗証番号　１１１１

動画QRコードとURL
メレンゲのお話

https://vimeo.com/1103442111
暗証番号　１１１１

＊商用利用・転用・無断複写ご遠慮ください