



■ミモレットチーズのグジェール

材料（約30個分）

水	90ml	A
牛乳	90ml	
無塩バター	85g	
塩	2g	
強力粉	70g	B
薄力粉	30g	
全卵	2~3個分	
ミモレット（すりおろした物）	80g	
クリスマス島の塩（粗塩）	適量	

作り方

- ① Aの材料を全て火にかけ、沸騰したら火を止める。
- ② Bの材料を合わせて、粉振るいで振るっておき、①に混ぜ合わせる。
- ③ 弱火にかけて練り、鍋底に膜が出来てきたら火を止め、溶いた全卵を生地の硬さの様子を見ながら混ぜ合わせる。
- ④ ③にミモレットを加えて良く混ぜ合わせて生地を仕上げます。
- ⑤ 丸い口金を付けた絞り袋に生地を入れる。
- ⑥ コンベクションオープン用の天板に、クックパーEG® スチコン用を広げる。
- ⑦ 広げたクックパー®の上に、10円玉大の大きさに生地を絞り、上からクリスマス島の塩を振る。
- ⑧ 190℃に温めたコンベクションオープンに、⑦の天板を入れて20分間焼く。
- ⑨ 天板の向きを変え、更に10分間焼き、仕上げます。
- ⑩ 十分に火が通ったら、オープンから取り出し、器に1人前=3個を盛りつける。