

LES «SPRINGERLE»



材料

卵 4-5個 (または 殻なしで 220g)

砂糖 500g

アニスの粒 スプーン1杯 (軽く炒つたもの)

薄力粉 500g

作り方

- ① 砂糖と卵を白くなるまで (軽く泡が立つくらい) 泡立て器で混ぜます。
- ② アニスの粒を加え、薄力粉をそつと入れ、やさしく混ぜ合わせます。生地は少しネバついた状態でなければいけません。
- ③ ラップに包み、1時間涼しい場所で生地を休ませます。
- ④ 休ませた後、生地を4つに分け、粉を軽く振つた場所で、10mmの厚さになる様、最初の生地を広げます。広げた生地にも軽く粉をまぶします。この時、生地は絹の様なぬめらかな感触になつていなければなりません。
- ⑤ 一つまみの粉を<SPRINGERLE>の型に振ります。型に優しく生地を押し当て、絵柄をプリントします。同じ様に全ての生地に絵柄を付けます。
- ⑥ 型抜き またはナイフで、型の形に生地を切り落とし、オープンシートを敷いた鉄板に絵柄の生地をのせます。他の生地も同様にします。
- ⑦ 風通しのない場所にて、常温で24時間 生地を乾燥させます。
- ⑧ <SPRINGERLE>を、オープンの下段に入れ、150° Cで 13~15分程度焼きます。焼き色けあまり付けず、白っぽいままで。メタルの箱の中に入れておくと、新鮮さが保たれます。



プチ由来

<SPRINGERLE>は、アルザスで最初のプライガトー(小さなお菓子)の中に数えられる一品です。アニスがこのお菓子に独特の風味を持たせ、16世紀から 私達の土地に根付き、広がっていきました。<SPRINGERLE>は、<SAUTER>(ソテ) 飛ぶ、を意味します。このお菓子の名前の由来には、2つの説があります。型に入れられた生地を板からはがす時に、テーブルの上で叩いて飛び出した<SAUTAIT>という説。そして もう一つ、<SPRINGERLE>、焼き上がりが飛び上がる (厚みが出来る)、つまり(柱、彫像などの) “小さな台座” という説。

ARTAL-SOUVENIRS 31, rue du Bain aux Plantes 67000 STRASBOURG tél : +33388328754

Email : contact@artal-souvenirs.fr

Internet : www.artal-souvenirs.fr