

Civilisation

— 料理を作ろう！ 5 —



Le gâteau breton (ガトー・ブルトン)

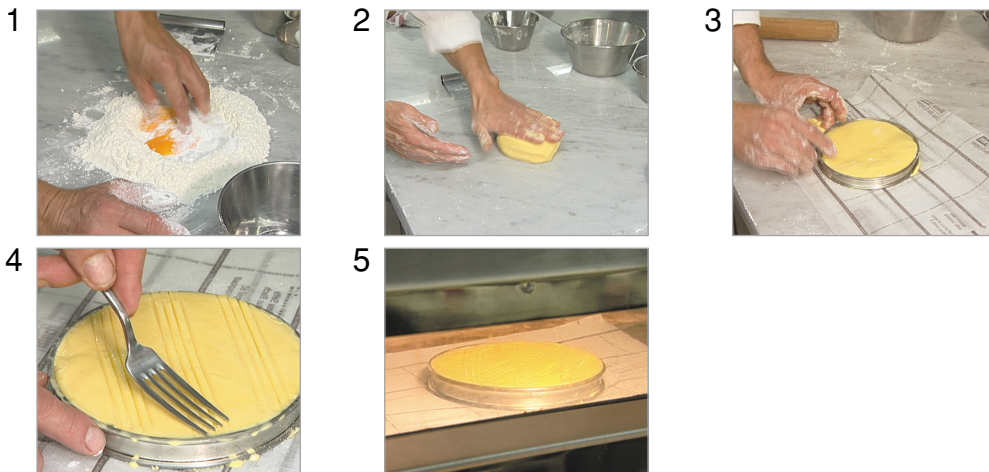
ブルターニュのお菓子というとクレープが有名だが、他にもガトー・ブルトン、プラム入りケーキ、クイニャマンなどがある。ガトー・ブルトンは作るのが簡単で日持ちのいいお菓子。ただ焼きかげんが微妙でちょうどよい固さにするには細心の注意が必要。



Ingrédients pour un moule de 22 cm

- 300g de farine (小麦粉 300g)
- 150g de sucre (砂糖 150g)
- 4 jaunes d'œufs (黄身 4)
- 125g de beurre demi-sel (薄塩バター 125g)
- 1/2 sachet de levure (膨らし粉 1/2 パック)

Recette



■ 下の作り方の説明に合う写真を上の中から選びなさい。

- () Etalez la pâte et mettez-la dans le moule.
生地を延ばして、型に入れなさい。
- () Sur un marbre (ou dans un saladier), mélangez la farine, le beurre, le sucre, la levure et les jaunes d'œufs.
台の上で (またはサラダボールの中で)、小麦粉、バター、砂糖、膨らし粉、卵の黄身を混ぜなさい。
- () Dorez au jaune d'œuf au pinceau et dessinez des motifs avec une fourchette.
刷毛で卵の黄身を塗りなさい、それからフォークで模様を描きなさい。
- () Pétrissez la pâte.
生地を捏ねなさい。
- () Faites cuire au four 30 minutes environ à 180°C.
180 度の温度で約 30 分、オーブンで焼き上げなさい。