

ぜいたくに和栗を使
用した秋にぴったりの
お菓子です。ダックワ
ーズ、和栗ペースト、
生クリーム。シンプル



な組み合わせなので素
材の良さが光ります。
ティータイムに紅茶と
一緒にどうぞ!



和栗のダックワーズ

作り方

(ダックワーズ)

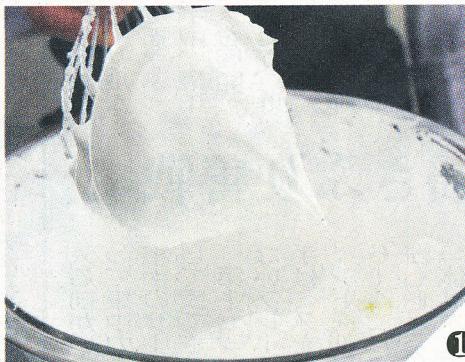
①卵白を泡立て角が立
つたら、グラニュー糖を
2回に分けしっかりと角
が立つまで泡立てる(写
真①)。

②粉類を合わせてふる
い入れ、切るように混ぜ
たら混ぜるのをやめる。

③厚さ8ミ前後のシー
てに泡立てる。

④生クリーム、練乳を
ムを加え、ゴムべらによ
く混ぜ、ペースト状にす
る。

2033キロカロリー



材 料

〈6個分〉
28cm×23cmの紙型または
天板

(ダックワーズ)	100グラム
卵白	40グラム
グラニュー糖	20グラム
アーモンドパウダー	100グラム
粉砂糖	90グラム
薄力粉	20グラム
(サンド用2種のクリー ム)	60グラム
A	裏ごしした和栗 グラニュー糖
B	生クリーム 練乳 栗煮(ハーフサイズ) 粉砂糖

柴川 日出子

(新潟調理師)
専門学校講師)