



3 時のおやつで登場！ カトルカール

カトルカールというケーキをみなさんはご存じでしょうか？

「Quatre quarts(キャトルカール)」は、フランス語。

「1/4 が 4 つ集まった」という意味を持っています

(Quatre=4、quart=1/4 となります)。

バター・砂糖・卵・小麦粉の 4 つを同量ずつ使用して作る

「4 同割」のお菓子です。



ご家庭でも作りやすいよう、材料を 100g ずつ使用したレシピをご紹介します。

☆☆カトルカールのレシピ☆☆

☆材料☆

- 無塩バター…100g
- 砂糖…100g(今回はきび糖使用。グラニュー糖などでも OK)
- 卵…100g(M 玉約 2 個分)
- 薄力粉…100
- バニラペースト…2g

☆作り方☆

①やわらかくしたバターにバニラペーストを入れ、ハンドミキサー(低速)で混ぜてなめらかなクリーム状にする。

②砂糖を 2～3 回に分けて加え、白くふんわりするまでハンドミキサーで混ぜる。

(ここでしっかり空気を含ませることで、よりふんわりとしたケーキになります。)

③卵を 5～6 回に分けて加え、その都度しっかりと混ぜ合わせる。

卵を一度に加えると、バターとうまくなじまず分離しやすくなります。

卵が冷たくても同じように分離するため、温度と入れる回数が重要です。

④ふるった粉を入れ、ゴムベラでさっくりと切り混ぜる。

ザクザクザクと切るようにゴムベラを動かし、ひっくり返すという動作を繰り返します。

⑤完全に粉気がなくなり、生地につやが出るまで同じようにゴムベラで混ぜる。

準備した型に生地を入れ、190℃予熱、160～170℃で約 30 分間焼きます。

*焼成温度・時間は、ご家庭のオーブンに合わせて調整してください。

焼き上がりの目安は、中央のひび割れにも少し焼き色が付くくらいです。

心配な場合は、中心辺りにつまようじを刺して、生っぽい生地が付いてこないか確認しましょう。

