

ガトー・シノワ

ビール風味の鶏の丸焼き用の型で作る、アルザス風のガトー・シノワ。

材料

- 温かい牛乳 80ml
- 全卵 1 個（溶いておく）
- 小麦粉 350g
- プレーンヨーグルト 125g
- インスタントイースト 5g
- 塩 5g
- バター 20g
- 砂糖 20g + バニラシュガー 10～15g
- （仕上げ用グラサージュ）粉糖 大さじ 2 杯分、シュナップ 少々

作り方

1. まずヨーグルト入りのブリオッシュ生地を作る。ヨーグルトを加えることで軽い口当たりになる。すべての材料を手、またはパン用ミキサーで混ぜ合わせる。
2. ボウルから生地が離れるまで混ぜたら、布巾で覆って 2 時間ほど生地を休ませる。
3. 麺棒を使い、軽く小麦粉をふった台の上で生地を均等に伸ばす。
4. カスタードクリームまたはジャムを塗る。お好みでチョコチップやレーズンを加えてもよい（端に多くのせるとはみ出すので注意）。
5. 生地をロールケーキのように巻く。
6. 生地を 6 等分に切り、バターをしっかりと塗った型に並べ、布巾で覆って再び 1 時間休ませる。
7. オーブンを 180 度に予熱し、40 分焼く。
8. オーブンから取り出したら、型を網の上にすぐひっくり返して生地を型から外す。表面にあらかじめ用意しておいたグラサージュを塗り、冷めたら完成。