

サクッと、フワッと、幸せの味

おいしい 基本の ワッフル

のむらゆかり
Yukari Nomura



サクッと、フワッと、幸せの味

おいしい 基本の ワッフル



常州大学图书馆
藏书章

のむらゆかり
Yukari Nomura

辰巳出版



のむらゆかり

Yukari Nomura

製菓、テーブルアートをフランスとオーストリアで、またシュガーアートをイギリスで学び、それぞれディプロマを取得。ニューヨークの5つ星ホテルのデザート部門で働く。野菜のおいしさから自然食に興味を持ち、マクロビオティックを学ぶ。異文化にも興味を持ち、世界各国のお菓子とお茶を探究。自然食菓子店での経験を生かし、ストイックになりすぎず、身体に優しいお菓子作りを研究している。現在、自宅などで「dessert plus」を主宰。企業の商品開発、メニュー開発及び身体に優しいお菓子、シュガークラフト教室、日本の自然茶(無農薬)とそれに合うお菓子の教室を運営するかたわら、料理雑誌の仕事も。主な著書に『野菜スイーツ』『米粉のスイーツ』『キャラメルスイーツ』(ブティック社)などがある。

| ホームページアドレス | <http://www.dessert-plus.com>

おいしい基本のワッフル

平成23年4月10日 初版発行

著者 のむらゆかり
 発行人 木口靖夫
 編集人 高橋栄造
 発行所 辰巳出版株式会社

〒160-0022

東京都新宿区新宿2丁目15番14号 辰巳ビル

TEL 03-5360-8064(販売部)

TEL 03-5360-8960(編集部)

URL <http://www.TG-NET.co.jp>

印刷 凸版印刷株式会社

- 定価はカバーに記してあります。
- 本書を出版物およびインターネット上で無断複製(コピー)することは、著作権法上での例外を除き、著作者、出版社の権利侵害となります。
- 乱丁・落丁はお取り替えいたします。小社販売部までご連絡ください。

©TATSUMI PUBLISHING CO.,LTD.2011 Printed in Japan

撮影協力

●お菓子材料協力

cuoca(クオカ)

☎ 0120-863-639

受付時間:10:00~18:00

<http://www.cuoca.com>

群馬製粉(株)

TEL.0279-22-3302

<http://www.5783.jp>

よつ葉乳業株式会社

☎ 0120-428-841

受付時間:9:00~17:00(土・日・祝日を除く)

<http://www.yotsuba.co.jp/>

●ワッフルメーカー協力

クロア日本総発売元 ウイナース(株)

TEL.03-5640-7055

<http://www.cloer-jp.com>

(株)三栄コーポレーション

TEL.03-3847-3538

<http://www.sekai-kaden.com/>

(株)タイガークラウン

TEL.0256-63-2192

<http://www.tigercrown.co.jp/cakeland/>

イタリア商事(株)

TEL.045-910-1890

<http://www.italia-shoji.com>

及源鋳造(株)

TEL.0197-24-2411

<http://www.oigen.co.jp>

(有)アルファエスバス

TEL.050-5539-9847

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/alphaspace/>

STAFF

撮影

高田 隆

デザイン

工藤雄介

スタイリスト

小野寺祐子

料理アシスタント

真壁浩子、根岸裕子

企画・編集

株式会社ドーヴィル

進行・編集担当

安藤 賛

おいしい 基本の ワッフル

本書の決まり

- 1カップは200ml、大さじ1は15ml、小さじ1は5mlです。
- 卵はMサイズを使用しています。
- 小麦粉、米粉、生クリーム、バター（食塩不使用）、油は国産のものを使用しています。バターは可能であれば発酵バターをおすすめします。
- 砂糖と表示してあるものはビートグラニュー糖を使用していますが、お好みの砂糖でもかまいません。
- 塩はフリユードメールドゲランドを使用しています。おいしい天然塩をおすすめします。精製塩を使用する場合は半量に減らしてください。
- ベーキングパウダーはアルミニウム無添加のものを使用しています。
- バニラオイルの代わりにバニラビーンズを使用してもかまいません。
- 果物の皮を使用する場合はなるべく国産のものを、そうでなければ、よく洗って使用してください。
- ワッフルメーカーを使用するときは火傷にくれぐれも注意してください。

contents

- 04 はじめに
- 06 おもな材料
- 08 おもな道具
- 10 いろいろなワッフルメーカー

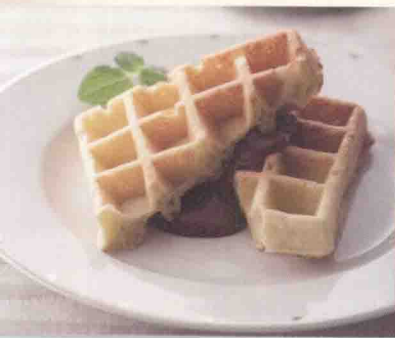
PART.1

基本のワッフル

- 12 リエージュタイプ(プレーン)
- 14 ブリュッセルタイプ(プレーン)
- 16 アメリカンタイプ(プレーン)
- 18 **LIÈGE** リエージュのオールドファッション
- 20 **LIÈGE** チョコチップバナナ
- 22 **LIÈGE** リンツァー風ワッフル
- 24 **LIÈGE** メープルマロン
- 26 **LIÈGE** ショコラ・オランジュ
- 28 **BRUXELLES** ストロベリーワッフル
- 29 **BRUXELLES** フルーツワッフル
- 30 **BRUXELLES** ブリュッセルワッフル
チョコレートソースがけ
- 31 **BRUXELLES** ブリュッセルワッフル
ミルクキャラメルソースがけ
- 32 **AMERICAN** チョコバナナワッフル
- 34 **AMERICAN** アメリカンワッフル
いちごソースがけ

column

- 36 | ワッフルをおいしく食べるために



PART. 2

米粉の和っふる

- 38 | 甘納豆和っふる
- 40 | 米粉のチョコ和っふる
- 42 | ジャパニーズ和っふる(プレーン)
- 44 | ジャパニーズ和っふる(抹茶&桜)
- 46 | しょうゆと米粉の和っふる
(ピッツェルタイプ)
- 48 | 白みそとごまの和っふる
(ピッツェルタイプ)
- 49 | 楓和っふる(ピッツェルタイプ)

column

こんなものも作れます!

- 50 | よもぎのモッフル

PART. 3

自然派ワッフル

- 52 | 全粒粉ワッフル
- 53 | オレンジとオートミールのワッフル
- 54 | 白神酵母のキャラメルりんご
- 56 | 玄米ワッフル
- 57 | 雑穀ワッフル
- 58 | かぼちゃワッフル
- 59 | 野菜ワッフル
- 60 | おから入りローファットワッフル
- 62 | サワーベリーワッフル
- 63 | ブラウニー風ローカロリーワッフル

column

こんなものも作れます!

- 64 | コロコロワッフル(メープル)

PART. 4

食事系ワッフル

- 66 | アメリカンワッフル ベーコンエッグ
- 68 | チーズワッフル
- 69 | オリーブとトマトのワッフル
- 70 | アメリカンワッフル ハムチーズ
- 71 | 米粉のきんぴらワッフル
- 72 | 米粉と麻の実のワッフルサンド
- 74 | そば粉のワッフルカナッペ
- 76 | ビーンズワッフルとビーンズスープ

column

こんなものも作れます!

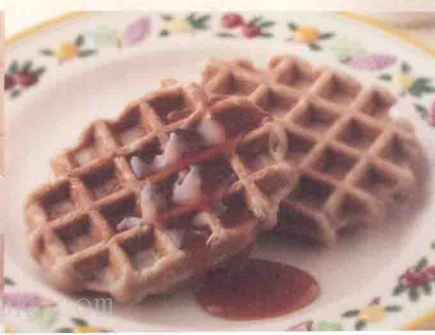
- 78 | もうひとつのブリュッセルワッフル

PART. 5

世界のワッフル

- 80 | ノルウェーワッフル
- 82 | イタリアのゴーフル(ピッツェル)
- 84 | ベトナムゴーフル
- 86 | ストロークワッフル風ゴーフル
- 88 | ウイーン風ワッフル
- 90 | フレンチ風(別立て)ゴーフル
ビスタチオ入り
- 92 | マスカルポーネチーズの
ワッフルサンド
- 93 | いちごのロールワッフル
- 94 | ワッフルサンド チョコバナナ
- 95 | ワッフルサンド カプチーノ

- 96 | 著者紹介・撮影協力



サクッと、フワッと、幸せの味

おいしい 基本の ワッフル



のむらゆかり

Yukari Nomura

辰巳出版

おいしい 基本の ワッフル

本書の決まり

- 1カップは200ml、大さじ1は15ml、小さじ1は5mlです。
- 卵はMサイズを使用しています。
- 小麦粉、米粉、生クリーム、バター（食塩不使用）、油は国産のものを使用しています。バターは可能であれば発酵バターをおすすめします。
- 砂糖と表示してあるものはビートグラニュー糖を使用していますが、お好みの砂糖でもかまいません。
- 塩はフリュードメールドゲランドを使用しています。おいしい天然塩をおすすめします。精製塩を使用する場合は半量に減らしてください。
- ベーキングパウダーはアルミニウム無添加のものを使用しています。
- バニラオイルの代わりにバニラビーンズを使用してもかまいません。
- 果物の皮を使用する場合はなるべく国産のものを、そうでなければ、よく洗って使用してください。
- ワッフルメーカーを使用するときは火傷にくれぐれも注意してください。

contents

- 04 はじめに
- 06 おもな材料
- 08 おもな道具
- 10 いろいろなワッフルメーカー

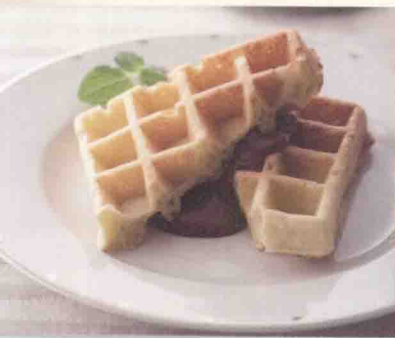
PART.1

基本のワッフル

- 12 リエージュタイプ(プレーン)
- 14 ブリュッセルタイプ(プレーン)
- 16 アメリカンタイプ(プレーン)
- 18 **LIÈGE** リエージュのオールドファッション
- 20 **LIÈGE** チョコチップバナナ
- 22 **LIÈGE** リンツァー風ワッフル
- 24 **LIÈGE** メープルマロン
- 26 **LIÈGE** ショコラ・オランジュ
- 28 **BRUXELLES** ストロベリーワッフル
- 29 **BRUXELLES** フルーツワッフル
- 30 **BRUXELLES** ブリュッセルワッフル
チョコレートソースがけ
- 31 **BRUXELLES** ブリュッセルワッフル
ミルクキャラメルソースがけ
- 32 **AMERICAN** チョコバナナワッフル
- 34 **AMERICAN** アメリカンワッフル
いちごソースがけ

column

- 36 | ワッフルをおいしく食べるために



PART. 2

米粉の和っふる

- 38 | 甘納豆和っふる
- 40 | 米粉のチョコ和っふる
- 42 | ジャパニーズ和っふる(プレーン)
- 44 | ジャパニーズ和っふる(抹茶&桜)
- 46 | しょうゆと米粉の和っふる
(ピッツェルタイプ)
- 48 | 白みそとごまの和っふる
(ピッツェルタイプ)
- 49 | 楓和っふる(ピッツェルタイプ)

column

こんなものも作れます!

- 50 | よもぎのモッフル

PART. 3

自然派ワッフル

- 52 | 全粒粉ワッフル
- 53 | オレンジとオートミールのワッフル
- 54 | 白神酵母のキャラメルりんご
- 56 | 玄米ワッフル
- 57 | 雑穀ワッフル
- 58 | かぼちゃワッフル
- 59 | 野菜ワッフル
- 60 | おから入りローファットワッフル
- 62 | サワーベリーワッフル
- 63 | ブラウニー風ローカロリーワッフル

column

こんなものも作れます!

- 64 | コロコロワッフル(メープル)

PART. 4

食事系ワッフル

- 66 | アメリカンワッフル ベーコンエッグ
- 68 | チーズワッフル
- 69 | オリーブとトマトのワッフル
- 70 | アメリカンワッフル ハムチーズ
- 71 | 米粉のきんぴらワッフル
- 72 | 米粉と麻の実のワッフルサンド
- 74 | そば粉のワッフルカナッペ
- 76 | ビーンズワッフルとビーンズスープ

column

こんなものも作れます!

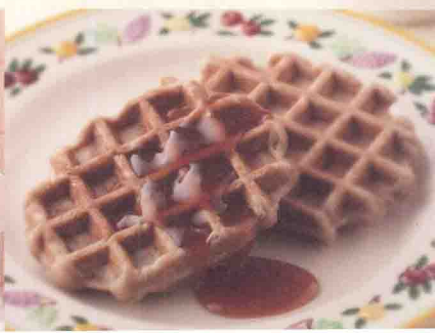
- 78 | もうひとつのブリュッセルワッフル

PART. 5

世界のワッフル

- 80 | ノルウェーワッフル
- 82 | イタリアのゴーフル(ピッツェル)
- 84 | ベトナムゴーフル
- 86 | ストロークワッフル風ゴーフル
- 88 | ウイーン風ワッフル
- 90 | フレンチ風(別立て)ゴーフル
ビスタチオ入り
- 92 | マスカルポーネチーズの
ワッフルサンド
- 93 | いちごのロールワッフル
- 94 | ワッフルサンド チョコバナナ
- 95 | ワッフルサンド カプチーノ

- 96 | 著者紹介・撮影協力



はじめに

この仕事のお話をいただいたとき、私の頭の中である情景が浮かびました。ずいぶん前のことですが、オランダに行ったときのこと。市場を歩いていたら何処からともなく香ばしく甘い香りが漂い、その先を探して行くとそこにはストロープワッフル（本書86pに）を売る屋台がありました。地元の人でにぎわい、活気あふれた屋台の前にはワッフルを手にした幸せそうな人々。それは特別なことではなく、日常に溶け込む風景でした。

ワッフルは粉と卵、牛乳、バターで作るシンプルな食べ物です。だからこそ、海外を旅するときはその国の素材の味がダイレクトにわかる市場や屋台、ホテルやレストランの朝食などで、ワッフルやパンケーキを食べることが私の楽しみの1つになっています。

いたるところにワッフルスタンドがある大好きなブリュッセルの街、北欧のカルダモン香るワッフル、サワーチェリーソースがおいしいドイツのワッフル、ヘルシー志向のサンフランシスコのワッフル。たくさんの家庭にワッフルメーカーがあり、それぞれの家庭にオリジナルのレシピがあります。

ワッフルの歴史はとても古く、紀元前のギリシャが発祥、フランスのウーブリーという粉と卵を鋳物で焼いたお菓子が原形で、オランダ語、ドイツ語のwafelはwebh=weave= 編む、織るの意味を語源としているようです。

今回は代表的な「リエージュ」、「ブリュッセル」、「アメリカン」を基本とし、各国のワッフルの味を再現してみました。ワッフルメーカーをパートナーとして毎日楽しんでほしいので、低カロリーで身体にやさしく元気になるワッフルのレシピもたくさん考案しました。

基本さえマスターすれば、お好きな粉（全粒粉、玄米粉、そば粉、雑穀粉等）を30%の量から薄力粉の代わりに加えて作ることが可能です。

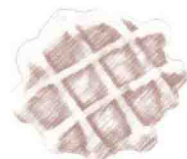
できたて、熱々のワッフルを作って、あなたやあなたの大切な人たちの心と身体に幸せを……。

のむらゆかり



【おもな材料】

ワッフルは粉と卵、牛乳、バターのシンプルな材料で作ります。
ここでは基本的な材料からなじみの薄いものまで紹介しています。
作るメニューに合わせて選んでください。



粉類



薄力粉

粘り気があまり出ないので軽く焼き上げたいお菓子作りに適している。できるだけ国産のものを使用したい。



強力粉

グルテンが多く、水を加えてこねると粘りと弾力が強く出る。パンやパイ生地に適している。



米粉

米を製粉したものを米粉といい、和菓子作りに使うほか、小麦粉の代替えとして洋菓子やパン作りに使用する。



そば粉

そばの種子を脱穀、製粉したもの。素朴な香りが人気でそばまんじゅうやそば粉のクレープなどにも使用する。



白玉粉

もち米を精白、水洗いして石臼ですで水挽きし、沈澱したものを乾燥させたもの。



全粒粉

小麦の表皮、胚芽、胚乳までを含んだ精製されていない粉をいう。独特の風味と食感があり、栄養価が高い。



オートミール

えん麦をローラーで平らに押しつぶしたもの。タンパク質、ビタミンB1が他の穀物に比べて多い。

砂糖・甘味料



ビートグラニュー糖

てんさい100%のグラニュー糖で、くせのないあっさりした甘みでケーキやシロップに使用する。



きび砂糖

さとうきびを原料として作られるもの。カルシウム、カリウム、マグネシウムなどが豊富に含まれている。



パールシュガー

ベルギーワッフルに欠かせないあられ状の砂糖。口溶けのよさとカリッとした食感が楽しめる。



メープルシロップ

カエデの木から採られる樹液で作られた自然甘味料。おだやかな甘みと独特のコクや風味が人気。



粉糖

グラニュー糖や白ざらめを粉砕し、微粉末状にしたもの。さらさらしていて水に溶けやすいので、アイシング作りには欠かせない。



てんさい糖

サトウダイコンの持つ、ミネラルと風味を大切に作られた砂糖。大腸のビフィズス菌を増やすオリゴ糖が含まれている。



メープルシュガー

メープルシロップ100%でできた、天然ミネラルを豊富に含んだヘルシー甘味料。



米飴

もち米を麦芽で糖化して作られ、添加物が含まれていない。コクや旨味があり、素朴な風味に人気がある。

乳製品



バター

生クリームの乳脂肪を濃縮したものの。食塩を添加したものと食塩不使用のものがある。お菓子作りには基本的に後者を使う。



発酵バター

クリームを乳酸菌で発酵させることにより、加わった豊かな芳香とほのかな酸味、コクのある深い味わいが特徴。



生クリーム

牛乳に含まれる乳脂肪を濃縮したもの。お菓子にコクや風味をつけたりするのに使う。泡立てすぎると分離してしまうので注意する。

膨張剤



ドライイースト

生地をふくらませるための膨張剤で、生イースト(酵母)を乾燥させたもの。



白神こだま酵母

世界自然遺産「白神山地」から発見された、添加物を加えない自然のままの野生酵母。種起こしの必要がなく、ドライイーストと同じように使えて便利。



ベーキングパウダー

お菓子をふくらませ、軽く仕上げるのに必要。できればアルミニウムフリーのものを使得。

香りづけの材料



ラム酒

さとうきびを原料とする蒸留酒。栗やレーズン、チョコレートなどと相性がよく、さまざまなお菓子の香りづけに使う。



グランマニエ

オレンジから作られるリキュールのひとつで、オレンジの皮とコニャックが原料。



キルシュ酒

さくらんぼを原料とする無色透明の蒸留酒。ドイツ語でキルシュワッサーという。シロップやクリームの風味づけに使う。



カルーア酒

アラビカ種のコーヒー豆から作られるメキシコ産のリキュール。カクテルや製菓用として用いられる。



バニラオイル

甘い香りがケーキやクリームなどによく合う。ケーキやクッキーなどの焼き菓子によく使われる。

トッピング類



アーモンドダイス

お菓子作りで最も利用するナッツで、細かく刻んだもの。クッキーなどの生地に練り込んだり、トッピングに使用する。



オレンジピール

オレンジの皮の砂糖づけ。刻んでフルーツケーキやチョコレートに入れたり、ケーキなどの飾りにも使う。



ワイルドブルーベリー

野生種のブルーベリーの乾燥品。老化防止に効果が期待されているアントシアニンが多く含まれている。



コーティングチョコ

温度調節(テンパリング)の必要がない、上げけ専用の洋生チョコ。タブレットタイプ。



クルミ

脂肪が多く生でも乾燥品でも食べられる。独特の形を生かして飾りにしたり、刻んで生地に混ぜ込んだりする。



ゆずピール

ゆずの皮の砂糖づけ。ゆず本来の味と香りを堪能できる。パウンドケーキやクッキーなどに。



カレンツ

小粒の山ブドウの実を乾燥させたもので、甘みと酸味がある。パウンドケーキやクッキーの生地などに混ぜ込んだりする。



チョコチップ

クッキーなどの生地に混ぜ込んで焼いたり、飾り用として用いたりする。

【おもな道具】

ワッフル作りでよく使われる基本の道具を紹介します。
いつもの料理作りに使っている道具で代用できるもの
あります。何が足りないかをチェックしてから買い足しましょう。



量る



計量スプーン

大さじ15ml、小さじ5mlがあれば充分。粉類は平らにすり切りにして使用する。



計量カップ

粉類も液体も量るので、透明なタイプがおすすめ。スイーツ作りには何個かあると便利。



はかり

分量を正確に量ることがスイーツ作りを成功させるポイント。1g単位まで量れるデジタル表示のものが便利。

泡立てる・混ぜる



泡立て器

生クリーム、卵白などの泡立てや材料を混ぜ合わせるときに使用する。ワイヤー部分が丸みをおびているのがおすすめ。



木べら

材料を混ぜ合わせたり、鍋でクリームなどを煮溶かすときなどに使用する。匂いがつきやすいので、ケーキ専用にしても。



ゴムベラ

材料を混ぜたり、生地を型に流し入れたり、ボウルの内側についた生地やクリームをきれいに取り出したりするときに使用する。



ハンドミキサー

電動泡立て器のことで、泡立て器を使うよりも高速で泡立てることができる。生クリームやメレンゲを泡立てるのに便利。



フードプロセッサー

材料を刻む、する、おろす、混ぜることなどを瞬時に簡単にできる電動式調理器。野菜やフルーツをピューレ状にしたり、ナッツを細かく砕くのに便利。

こす・絞る



ストレーナー

粉類をふるったり、ジャムやビュレをこしたり、野菜を裏ごししたりするのに使用する。



茶こし

緑茶や紅茶をこす道具。少量の粉類や粉糖などをふるったりするのに便利。



絞り出し袋&口金

メレンゲやクリームなどを絞り出すときに使用する。内側から口金をはめて使用する。

その他



ボウル

材料をかき混ぜるときに使う道具で、お菓子作りには欠かせない。ステンレス製、ガラス製などがある。スイーツ作りには何個があると便利。



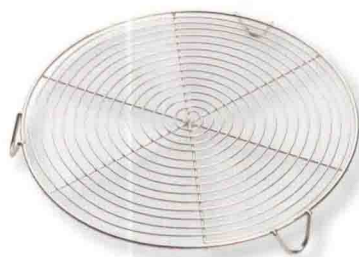
めん棒

お菓子やパンの生地を平らに引きのばす道具。



バレットナイフ

スポンジケーキなどにクリームやジャムを塗り広げるのに便利。



ケーキクーラー

焼き上がったワッフルをのせて粗熱を取ったり、ワッフルの上にチョコレートやジャムを絞る際に便利。

あると便利



ディッシャー (大・小)

ワッフルの生地をほぼ均等にすくって、ワッフルメーカーにのせられる。すくうのも、のせるのも簡単にでき、同じ大きさのワッフルが作れる。

横口レードル

注ぎ口が横についているものは、ワッフルメーカーにゆるめの生地を流すときにとても便利。注ぎやすく液だれが少なくてすむ。



シリコントング

先端がシリコン製のトング。ワッフルメーカーに傷をつけずに焼き上がったワッフルを取り出すことができる。



シリコン製ハケ

ハケがやわらかくて塗りやすく、熱に強いので、ワッフルメーカーが熱い状態でも油を塗ることができる。



ワッフルブラシ

ワッフルメーカーの凹凸にたまった汚れなどをきれいにするのにとても便利。耐熱用なので、ワッフルメーカーが熱くても使用できる。

【いろいろなワッフルメーカー】

ワッフル作りにどうしても必要なのが、ワッフルメーカー。

電気式のものと同火式のものがあります。

電気式のは価格が高めですが、

焼き上がりにムラがなく、短時間で焼けるので

たくさん焼くには便利です。

直火式のは価格が安く、ガス台にのせ、

ひっくり返して焼きます。

1枚1枚楽しみながら焼きたい人におすすめです。

※ワッフルメーカーの
お問い合わせ先は
96ページに



直火式 MBベルジャン
ワッフルメーカー

(株)タイガークラウン

ガスはもちろん、IHにも対応。高熱効率のプレートで素早く高温調理。表面はカリッと中はしっとり、おいしいワッフルができる。焼き型がフッ素樹脂加工(マールコーティング)が施されているので、こびりつきにくく取り出しが楽。キッチンはもちろん、アウトドアでも楽しめる。



直火式 南部鉄器のワッフル型

及源鋳造(株)

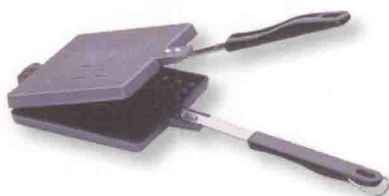
ジャパニーズワッフルの焼き型。耐熱性、耐酸性にすぐれ、使うほどに風格が出る。日本製でお手入れも簡単。



クイジナートワッフルメーカー
クラシック丸型

(有)アルファエスバス

昔ながらのクラシカルな形の丸い大きなワッフルが焼ける。焼き具合を5段階に調整するインジケータライト付き。アメリカのキッチン家電のトップブランド、クイジナート社製。



直火式 ニューバウル

イタリア商事(株)

直火式だからさっと使えてとっても簡単! 内側の表面が樹脂加工のため、こびりつきにくく洗いやすぐてお手入れも簡単。



vitantonio ビタントニオ ワッフル&
ホットサンドメーカー VWH-4000-K

(株)三栄コーポレーション

900Wのハイパワーで調理時間は短く、外はサクサク、中はふくら。焼きムラの少ない設計。深型ワッフル、ホットサンドの2プレートつき。焼き型はワンタッチで取り外しができ、丸ごと水洗いOK。別売でドーナツ、ピッツェル、パニーニ、タルトレットなどのプレートもある。



cloer belgian waffle maker
(ベルギーワッフルメーカー) 1445JP

クロア日本総発売元 ウイナーズ(株)

強い火力で一気に焼き上げる本格的なワッフルをおうちで簡単に楽しめる。焼き型は長方形。ブリュッセルとリエージュタイプの2種類のワッフルが作れる。油を使わずに焼けるので、ライトでヘルシー。ワッフルができたことを知らせる2つのインジケータ。場所をとらない省スペース設計。収納時は立ててしまえる。



cloer waffle maker
(ワッフルメーカー) 189JP

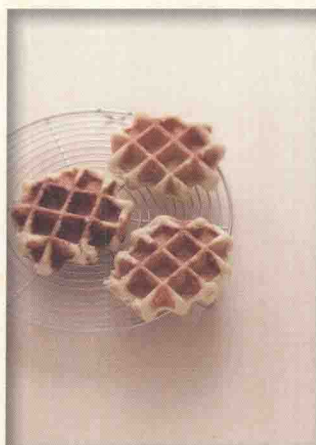
クロア日本総発売元 ウイナーズ(株)

焼き上がりが早く、サクサク、ふんわりワッフルが焼ける。焼き型はハート型。焼き色、加熱温度の調節レバー付きだから、しっかり焼き色をつけることも、明るい焼き色に仕上げるのも自在。できあがりをランプとアラーム音で知らせてくれる。お手入れもとっても簡単。

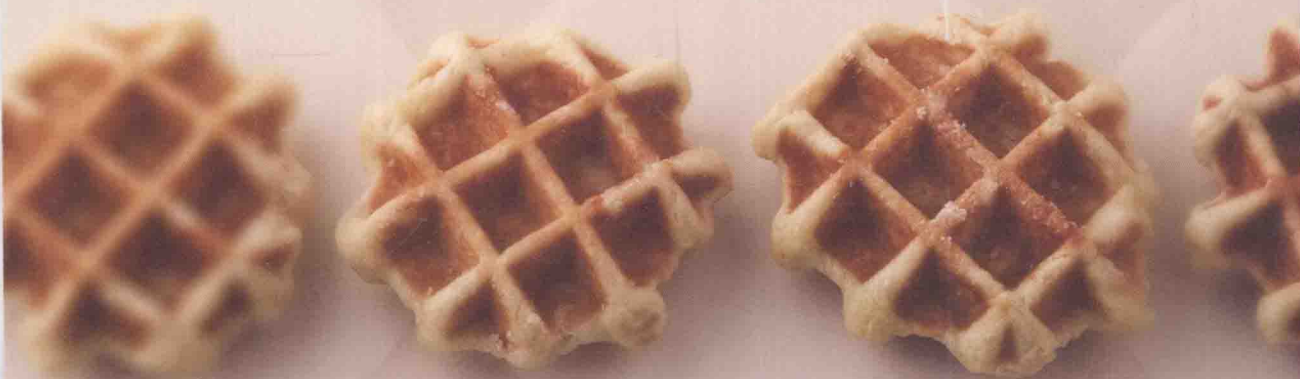


Part.1

基本のワッフル



ワッフルと言えば
特に有名なのがベルギーワッフル。
しっかりとした焼き上がりの「リエージュ」と
ふわっとした焼き上がりの「ブリュッセル」があります。
どちらもドライイーストを使い、
生地を発酵させて作ります。
また、ベーキングパウダーで生地をふくらませて作る、
軽い食感の「アメリカン」。
これらの3つのタイプを
基本のワッフルとしてご紹介します。



ワッフル

基本のワッフル

リエージュタイプ(プレーン)

「ベルギーワッフル」のひとつがこのゴーフル・リエージュ。

古くさかのぼるとギリシャもしくはエジプトを起源とし、のり状にした穀物の粉を
鋳型に入れて焼くスタイルは、13世紀にはできあがっていました。

ドライイーストで発酵させたバターたっぷりの生地

パールシュガーを加えた現在のものは、18世紀から親しまれているようです。

カリカリとした食感と香ばしさをお楽しみください。

材料(12枚分)

薄力粉……………380g
ドライイースト……………6g
卵……………1個
卵黄……………1個分
砂糖……………小さじ2
はちみつ……………大さじ1
牛乳……………180ml
無塩バター……………160g
塩……………7g
バニラオイル……………少々
パールシュガー
(角砂糖を細かく砕いてもよい)……………150g

※分量で作る場合は卵
以外の材料をそれぞれ半
分にし、卵(全卵+卵黄)
を43gにして作る。

下準備をする

- 薄力粉はふるっておく。
- 卵は室温に戻し、牛乳は人肌に温める。
- ※材料が冷たい状態だと、イーストの働きが悪くなる。
- バターは湯せんにかけて溶かし、粗熱を取っておく。