

# ベルギーの伝統菓子

クリスマスの菓子  
～COUGNOLE・COUGNOU～

今月ご紹介するのは<COUGNOLE>や<COUGNOU>と呼ばれるクリスマスから年始にかけてのみ見かけられる伝統菓子で、ベルギーとフランス北部で食されています。

COUGNOLとは、人形(ひとがた)のような大きめのブリオッシュであり、サンニコラの少し前からお店などでも販売され始めます。なんと、9世紀から実在していて、当初はCUIGNETSと呼ばれ三角形だったそうです。それが各地に伝わり、一説によれば、名前だけでも10,000種類(!)、1,200種類もの異なる形が確認されているようです。

よく見かける形の一つに<人形(にんぎょう)のような>ものがあります。これは正確には<お包みに包まれたキリスト>を表しているのです。その歴史は古く、1560年までにはこの形が存在していたようです。

他にも、石膏や砂糖で作られたキリストや、円形のさくらんぼや十字架モチーフのものが飾られたりもします。サンニコラやクリスマスの日、子どもたちの朝食としてホットチョコレートと共に出される習慣なのとか。お味はプレーン味だけではなく、乾燥レーズンや(ワッフルに使われる)小さな砂糖の塊などが加えられたものが一般的です。

ブリオッシュといえば扱いにくい生地を連想される方も多いかと思いますが、今回紹介するレシピはとても扱いやすく形作りやすいものです。ホームベーカリーやミキサー、フードプロセッサーなどを使えば楽々こね上げることが可能ですが、今回のように特に器具がなくても手こねで簡単に作ることができますので、ぜひ挑戦してみてくださいね。

## COUGNOLE

<材料(4台分)>

- 強力粉 500g
- インスタントドライイースト 6g
- 牛乳 180g
- バター 100g
- 全卵 2個
- グラニュー糖 80g
- 塩 12g

※卵黄と水を少々合わせた溶き卵 適量



皆さま こんにちは

12月といえばクリスマス！やはり本場ヨーロッパのクリスマスは、単なる<イベント>としてのみ片付けられない重みを感じますね。このクリスマスのお菓子をみてみましょう。

## Joyeux Noël !

パティシエYoshieさんの投稿記事です。



<作り方>

- ①ボウルの中に強力粉、グラニュー糖、その上にインスタントドライイーストを加える。
- ②牛乳は40℃位に温め、常温の全卵と合わせ①のボウルに加え、手で合わせる。
- ③ボウルの中でしばらくこね合わせ、塩を加えなじませる。
- ④まとまってきたら、台に取り出して、肩の位置まで生地を持ち上げたきつけ、端を合わせて半分に折ってはたたきつけるを繰り返す。
- ⑤室温である程度やわらかくしたバターを④に練り込む。
- ⑥再びたたきつけを繰り返し、表面がきれいにまとまり、生地を引っ張りうすく透ける位になれば、一つに丸めラップをかけ、湯煎やオーブンなどで25～35℃に保ち、50～60分ほど1次発酵させる。
- ⑦約2倍にふくらみ、つるりとした状態になれば、人差し指に強力粉をつけて中心に突き刺す。穴が塞がらないのを確認し、全体を手のひらで優しく叩いてガス抜きをする。
- ⑧はかりで全体の重さを量り、四分分する(今回の場合240g/1台)。
- ⑨240gのうち50gの丸型を二つ作り、残りをでっぴりとした胴体に仕上げる。
- ⑩オーブンシートを敷いた天板の上に、胴と丸型をくっつけるように並べる。
- ⑪固く絞った濡れ布巾をかぶせ、25～35℃の場所(オーブンの余熱などを利用する)で45分間2次発酵させる。
- ⑫卵黄に水を加えた卵液を刷毛で全体に塗り、砂糖の小さな塊を散らす。
- ⑬160℃に予熱したオーブンで30分前後焼く。



お好みで、乾燥レーズンなどを生地に混ぜ込んでもいいですね。時間はかかりますが、ベンチタイムを取らず、工程のほとんどは発酵にかかる時間です。意外と簡単にできてしまいますよ。切ったCOUGNOLEにバターをつけても、さらに風味豊かでお薦めです。

BOUTIQUE  
*Louise*

ブティック・ルイズ

## 年末セール

開催日 12月13日(土)～12月20日(土)  
クリスマス前の特別セール。年末のプレゼントにどうぞ。  
TUMI・Dunhill・Mont Blanc

フェイラー、エルベ・シャプリエ、ヘレンド  
ロイヤル・アルバート、アルスター・ウィーバース  
ルクエ、ル・クルーゼ など  
rue Jean Stas 25  
1060 Brussels  
http://boutiquelouise.blogspot.be  
☆会員特典もご利用ください。 Tel: 02 640 65 44

お任せ下さい！  
国際引越は、

## KOYANAGI WORLDWIDE

送った荷物には笑顔で  
再会したいものです。 . .

Tel: 02 726 7032

Fax: 02 726 8791

Email: omatsu@koyanagiworldwide.com  
koyanagiww@skynet.be

