

ポルトガルの伝統的なレシピ：ボロレイ（Bolo-Rei）

について



写真: shutterstockGVNatalia Mylova

第1の生地500g タイプ55小麦粉50g パン酵母 2.5dlの水第2の生地1kg 小麦粉350g 砂糖350g マーガリン20g 塩卵 6個オレンジ2個の皮レモン 2個の皮 2.0 dl アルチザナル黒ビール2.0 dl リコール・ペイラオ（ペイラオ・リキュール）2.0 dl アニス・リキュール2.0 dl アグアルディエンテ2.0 dl ポートワイン2.0 dl トリプルセック600g 砂糖漬け果実（小片）500g ドライフルーツ 具1個 卵1個 卵黄砂糖漬けかぼちゃ（お好みの味の色で）砂糖漬けイチジク砂糖漬けミカン砂糖漬けチェリーアーモンド（スティック状にカットしたもの）1個砂糖の塊100 砂糖100 アイシングシュガー水で味を整える

準備酵母となる最初の生地をこねることから始めます。取っておきます。

第2の生地の他のすべての材料（ドライフルーツと砂糖漬けフルーツを除く）を5分間練る。

第1の生地を加え、ミキサーの受け皿から生地がほぐれてくるまでこねます。

カウンターで生地を転がし、ドライフルーツと砂糖漬けフルーツを加えます。すべてがよくまとまるまで手でこねます。生地は夜のうちに寒い中で休ませておきましょう。午前中には、各部分に分割し、その形状がドーナツに似ているように、各部分の中央に穴を開け、持ち上げます（プリオッシュに似ています）。持ち上がったら、卵と黄身を混ぜ合わせたものを刷毛で塗ります。飾り付け様々な色の砂糖漬けカボチャ、砂糖漬けイチジク、砂糖漬けミカン、砂糖漬けチェリーを飾る。砂糖（具）を混ぜ合わせ、プレスした時に砂糖の塊ができるくらいの水を加えます。ケーキの上に3つ並べます。ケーキの周りにスティック状にカットしたアーモンドを飾り付けしていないところに置く。180 のオーブンで調理します。* マリア・デ・ルルド・モデスト（Maria de Lourdes Modesto）の伝統的なレシピをもとに、リスボン（Lisboa）の観光・ホテルビジネススクールが提供するレシピ。