

## 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。