



## ガトーダミエ(サンセバスチャン)

### ■材料(パウンド型2本分)

無塩バター……………340g	<ガナッシュ>
グラニュー糖……………275g	チョコレート…150g
全卵……………260g (Mサイズで約5個)	サラダ油…大さじ1
★薄力粉……………155g	
★ベーキングパウダー…2g	
☆薄力粉……………120g	
☆ココア……………35g	
☆ベーキングパウダー…2g	
アプリコットジャム…170g	

### ■作り方

#### <2色の生地作り>

1. ★を合わせてふるう。
2. ☆を合わせてふるう。
3. 無塩バターにグラニュー糖を加えしっかりとフワフワした状態までハンドミキサーで混ぜる。
4. 全卵を少しずつ加え、その都度しっかりと混ぜ合わせる。
5. 3の生地を計量し、2分割してそれぞれボウルに入れる。
6. それぞれのボウルにふるった粉類(1と2)を加え、さっくりと混ぜ合わせる。
7. 2つの型にそれぞれを入れる。
8. 180℃のオーブンで1時間焼き、型から出し冷ます。

#### <組み立て>

9. 高さを3分割、横幅を4分割にカットする。
10. アプリコットジャムを接着剤にして格子状になるよう組み立てる。

#### <ガナッシュ作りと仕上げ>

11. チョコレートを細かく刻み、湯せんにかけて溶けたら、サラダ油を加えよく混ぜる。  
パウンドケーキにかけ、パレットナイフで整える。



## バインミー

### ■材料(2本分)

ミニバゲット……………1本  
ボンレスハム……………2枚  
ポロニアソーセージ…1枚  
生ハム……………2枚  
ツナ……………1缶  
トマト……………1個  
玉ねぎ……………1/4個  
サニーレタス……………2枚  
ルッコラ……………4枚  
パクチー……………適量

ドレッシング……………適量  
粒マスタード…大さじ2  
ナンプラー……………大さじ1

### ■作り方

1. トマト、玉ねぎを薄切りにする。ボンレスハム・ポロニアソーセージをそれぞれ半分に切る。
2. パンを横に切り込みを入れて、片側に粒マスタードを塗る
3. パンに具材を挟み、ドレッシング・ナンプラーをかける。