

神戸スイーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

In岡山

2011年

チャレンジド・プログラム Vol.4

9月10日 テキスト

実技： ・チョコフィナンシェ
・フルーツケーキ

講師： 白岩 忠志

チョコフィナンシェ

(フィナンシェかたやく型約25個分こぶん)

はいごう <配合>

<small>はくりきこ</small> 薄力粉(日清製粉 バイオレット)	50g
<small>こうぼこうぎょう</small> ベーキングパウダー(オリエンタル酵母工業)	3g
アーモンドパウダー	63g
<small>しょうえいしょくひんこうぎょう</small> (正栄食品工業 <small>かわなし</small> アーモンドプードル皮無)	
<small>だいとう</small> ココア(大東カカオ)	17g
<small>ふんとう</small> <small>みつせいとう</small> 粉糖(三井製糖 ホワイトファインシュガー)	138g
<small>こ</small> 焦がしバター(<small>ゆきじるし</small> 雪印メグミルク)	100g
<small>らんぱく</small> 卵白	175g

つく かた ＜作り方＞

- ① 型にバターを塗り、薄力粉(分量外)をふっておく。
- ② 焦がしバターを作る。バターを手鍋に入れて溶かし、さらに熱を加えて焦がした後、火からおろしておく。
- ③ 大きめのボールに、薄力粉、ベーキングパウダー、アーモンドパウダー、ココア、粉糖を合わせてよくふるう。
- ④ 別のボールに、卵白を入れ、ホイッパーでたたくようにしてコシを切り、③のボールに加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑤ ②の焦がしバターを④のボールに加えてゆっくりと混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤の生地を型に流し入れる。
- ⑦ 180度のオーブンで約15分焼成する。
- ⑧ 焼きあがったら、すぐに型からはずす。

フルーツケーキ

かた だいぶん
(パウンド型2台分)

はいごう <配合>

<small>はくりきこ にっしんせいふん</small> 薄力粉(日清製粉 バイオレット)	125g
コーンスターチ	25g
ベーキングパウダー(オリエンタル <small>こうぼこうぎょう</small> 酵母工業)	5g
バニラパウダー(バニラハウス <small>びさいふん</small> 微砕粉バニラパウダー)	少々
<small>しお</small> 塩	2g
グラニュー <small>とう みつせいとう</small> 糖(三井製糖 グラニュー <small>とう</small> 糖)	125g
ハチミツ	50g
<small>はっこう</small> 発酵 <small>ゆきじるし</small> バター(雪印メグミルク)	190g
<small>ぜんらん</small> 全卵	175g
ミックスフルーツ(<small>しょうえいしょくひんこうぎょう</small> 正栄食品工業 ラミーフルーツHG)	675g

つく かた
＜作り方＞

- ① パラフィン紙^{し き}を切り、型^{かた}の内側^{うちがわ}に敷く。
- ② 薄力粉^{はくりきこ}、コーンスターチ、ベーキングパウダー、バニラパウダー^あを合^あわせてよくふるう。
- ③ 発酵^{はっこう}バター、グラニュー糖^{とう}、ハチミツ、塩^{しお}を合^あわせてたてる。
- ④ ③にほぐした全卵^{ぜんらん}を少し^{すこ}ずつ加^{くわ}えて混^まぜ合^あわせる。これ^{かえ}をくり返^{おこな}し行^いい、
全^{すべ}ての全卵^{ぜんらん}を入^いれる。
- ⑤ ④にふるった②^{くわ}を加^まえ、混^あぜ合^あわせる。
- ⑥ ⑤にミックスフルーツ^{くわ}を加^まえ、混^あぜる。
- ⑦ ⑥の生地^{きじ}を①の型^{かた}に流^{なが}し込^ごみ、180度^どのオーブン^{やく}で約45分^{ふんしょうせい}焼成^{せい}する。
- ⑧ ⑦をオーブン^だから出^{かた}して型^{かた}から外^{はず}し、あ^{ねつ}ら熱^とを取^とる。

- ・ オリエンタル^{こうぼこうぎょうかぶしがいしや}酵母工業株式会社
- ・ 正栄食品工業株式会社^{しょうえいしよくひんこうぎょうかぶしがいしや}
- ・ 大東カカオ株式会社^{だいたう かぶしがいしや}
- ・ 株式会社日東商会^{かぶしがいしやにっとうしやうかい}
- ・ バニラハウス
- ・ 三井製糖株式会社^{みついでいとうかぶしがいしや}
- ・ 雪印メグミルク株式会社^{ゆきじるし かぶしがいしや}
- ・ 日清製粉株式会社^{にっしんせいふんかぶしがいしや}

～メモ～