

<sup>こ う べ</sup>  
**神戸スウィーツ・コンソーシアム**  
**Kobe Sweets Consortium**

<sup>ねん</sup>  
**2016年**

**チャレンジド・プログラム Vol.9**

<sup>こ う べ か い じ ょ う</sup>  
**神戸会場 テキスト**

<sup>じ つ き</sup> <sup>な ま が し</sup>  
**実技：ガトー・フレイズ イチゴの生菓子**  
**マロンのマドレーヌ**

<sup>こ う し</sup>  
**講師：ジャン・リュック ムーラン**

<sup>し ゅ ざ い</sup> <sup>し ゃ か い ふ く し ほう じん</sup> <sup>に っ し ん せ い ふ ん か ぶ し き が い し ゃ</sup>  
**主催：社会福祉法人プロップ・ステーション、日清製粉株式会社**

# ガトー・フレイズ なまがし イチゴの生菓子

ジェノワーズ(スポンジ台 だい 18cmØ×1台分 だいぶん)

## はいごう <配合>

ぜんらん 全卵	180g	
グラニュー糖 <small>とう</small>	90g	みついせいとう (三井製糖)
エクリチュール(中力粉) <small>ちゅうりき こ</small>	90g	にっしんせいふん (日清製粉)
バター(溶) <small>とかし</small>	15g	たかなしはんばい (タカナシ販売)

## クレーム シャンディ

## はいごう <配合>

なま 生クリーム(乳脂肪45%) <small>にゅうしぼう</small>	180g	たかなしはんばい (タカナシ販売)
グラニュー糖 <small>とう</small>	6g	みついせいとう (三井製糖)
イチゴ	18ヶ	

## シロップ

## はいごう <配合>

シロップ(砂糖:水 <small>さとう みず</small> 1:1)	50g	
みず 水	20g	

## しあげ 仕上

## はいごう <配合>

ふんとう 粉糖	しょうしょう 少々	
ナパージュ	しょうしょう 少々	
アラザン	しょうしょう 少々	
グラナデンシロップ	50g	
イチゴのリキュール	10g	ようしゅぼうえき (ドーバー洋酒貿易)

# マロンのマドレーヌ

はいごう  
＜配合＞

やく ぶん  
～約30ヶ分

ぜんらん 全卵	150g	
ふんとう 粉糖	180g	
レモンの皮 <sup>かわ</sup>	1ヶ分 <sup>ぶん</sup>	
エクリチュール(中力粉) <sup>ちゅうりき こ</sup>	150g	(日清製粉) <sup>にっしんせいふん</sup>
ベーキングパウダー	5g	(オリエンタル酵母) <sup>こうぼ</sup>
バター(溶) <sup>とかし</sup>	150g	(タカナシ販売) <sup>はんばい</sup>
クレームマロン	50g	

つく かた  
＜作り方＞

## 1. [ジェノワーズの生地<sup>きじ</sup>を作ります]

ぜんらん とお ちゅうりき こ ぐわ ま あ  
全卵とグラニュー糖を合わせて、ハンドミキサーで泡立<sup>あわだ</sup>てていきます。……①

## 2. ①にフルイ<sup>とお</sup>を通した中力粉<sup>ちゅうりき こ</sup>を加えて、混ぜ<sup>ま</sup>合わせる。……②

## 3. ②に、溶<sup>と</sup>かしたバター<sup>ぐわ</sup>を加えて、混ぜ<sup>ま</sup>合わせる。……③

## 4. ③を型<sup>かた</sup>に流<sup>なが</sup>し入れて、上<sup>い</sup>火、下<sup>うわ</sup>火、180℃のオーブンで約35分<sup>したび</sup>で焼<sup>やく</sup>成<sup>ぶん</sup>する。……④

## 5. [マドレーヌの生地<sup>きじ</sup>を作ります]

ベーキングパウダーと中力粉<sup>ちゅうりき こ</sup>はふる<sup>あ</sup>って合わせておく。……⑤

## 6. 全卵<sup>ぜんらん</sup>と粉糖<sup>ふんとう</sup>を合わせて、湯煎<sup>あ</sup>で少<sup>ゆせん</sup>し温<sup>すこ</sup>めて、砂糖<sup>あた</sup>を溶<sup>さとう</sup>かして合<sup>と</sup>わせる。……⑥

## 7. ⑥にレモン<sup>かわ</sup>の皮<sup>かわ</sup>、⑤、クレームマロン<sup>ま</sup>を、なめ<sup>ま</sup>らかになるまで混ぜ<sup>あ</sup>合わせて、冷蔵<sup>れいぞうこ</sup>庫<sup>ひ</sup>で冷<sup>ひ</sup>やしておく。……⑦

## 8. マドレーヌの焼<sup>や</sup>き型<sup>がた</sup>にバタ<sup>ぬ</sup>ーを塗<sup>ぬ</sup>って、中力粉<sup>ちゅうりき こ</sup>(あるいは強<sup>きょうりきこ</sup>力粉<sup>はいごうがい</sup>…配合外)をふりか<sup>はいごうがい</sup>けておく。……⑧

9. [ジェノワーズの焼成後]

オーブンから出したジェノワーズを冷蔵庫で冷やしておく。……⑨

10. [ジェノワーズの仕上に入ります]

イチゴのヘタをカットしておく。……⑩

11. シロップをあわせておく。……⑪

12. 生クリームとグラニュー糖を合わせて、泡立てる……⑫

13. ⑨のジェノワーズをスライスする。……⑬

14. ⑬のジェノワーズ、⑩のイチゴ、⑪のシロップ、⑫の生クリームで、型を使って組み立てて、冷蔵庫で休ませる。……⑭

15. [マドレーヌを焼成する]

⑦の生地を、スプーン(または絞り袋)で、型に流し込み、180℃のオーブンで、約15分で焼成する。……⑮

16. ⑭を⑫の残った生クリームで上部を薄く塗り、絞り袋で飾り、イチゴをのせて飾る。  
……⑯

- ・ オリエンタル<sup>こう ぼ こうぎょうかぶしきがいしゃ</sup>酵母工業株式会社
- ・ タカナシ<sup>はんばいかぶしきがいしゃ</sup>販売株式会社
- ・ ドーバー<sup>ようしゅ ぼうえきかぶしきがいしゃ</sup>洋酒貿易株式会社
- ・ 日清<sup>にっしんせいふんかぶしきがいしゃ</sup>製粉株式会社
- ・ 三井<sup>みつい せいとうかぶしきがいしゃ</sup>製糖株式会社

～メモ～