

# 神戸スイーツ・コンソーシアム Kobe Sweets Consortium

2011年

## チャレンジド・プログラム Vol.4 第3回 テキスト

実技： ・スコーン  
・マンデルクーヘン

講師： 野澤孝彦

## スコーン

### <配合>

#### ●生地

強力粉(日清製粉 カメリヤ)	160g
薄力粉(日清製粉 スーパーバイオレット)	250g
ベーキングパウダー(オリエンタル酵母工業)	24g
食塩	1g
グラニュー糖(三井製糖 ホワイトファインシュガー)	72g
粉末バニラ(バニラハウス 微砕粉バニラプードル)	少々
牛乳(雪印メグミルク)	130cc
全卵	2個
レモンの皮すりおろし	少々
マーガリン(月島食品工業)	40g
無塩バター(雪印メグミルク)	50g
レーズン<戻しておく>(正栄食品工業)	50g

#### ●その他

打ち粉<強力粉>(日清製粉 カメリヤ)	適量
塗り用卵	適量

## <作り方>

- ① レーズンはひたひたの水に漬けて戻しておき、使う前に水をしっかりきる。
- ② 強力粉、薄力粉、ベーキングパウダー、食塩、グラニュー糖、粉末バニラを一緒にふるっておく。
- ③ 牛乳、全卵、レモンの皮すりおろしを混ぜ合わせる。
- ④ マーガリン、バターを小さくカットする。
- ⑤ ③のマーガリン・バターを①に加え、両手ですり合わせる様にしながらしっかりと ダマがなくなるまで混ぜる。
- ⑥ ④に②を加え、手で粉っぽさが大体なくなるまで混ぜる。
- ⑦ ⑤に戻しておいたレーズンを加えて、全体をしっかり合わせる。
- ⑧ 作業台と生地に打ち粉をしながら麺棒で2cmの厚さに伸ばす。
- ⑨ 伸ばした生地を直径6cmの丸型に抜いて、天板にのせる。
- ⑩ 生地の表面に卵を塗り、180度のオーブンで約20分焼成する。

# マンデルクーヘン

## (直径12cmタルト型2台分)

### <配合>

#### ●生地

薄力粉(日清製粉 バイオレット)	100g
グラニュー糖(三井製糖 ホワイトファインシュガー)	100g
ローマジパン(大和貿易)	85g
マーガリン(ADEKA ソシエル)	120g
全卵	2個
ドライチジク<ラム酒で戻しておく>(正栄食品工業)	50g
ハチミツ(マヌーカハチミツ)	25g
ローストアーモンドペースト(大和貿易)	15g
オレンジペースト(大和貿易)	3g

#### ●飾り

ドライチジク<ラム酒で戻しておく>(正栄食品工業)	4粒
アーモンドホール(正栄食品工業)	約10粒
オレンジスライス<シロップ漬け>	6~8枚
アンズジャム(大和貿易)	適量

## <作り方>

### ●事前準備

- ① ドライイチジクは生地用・飾り用共に前日にラム酒に漬けて戻しておく。
- ② アーモンドは170度のオーブンでローストしておく。

※オレンジスライスは、今回シロップに漬けてあるものを使用しますが、市販のオレンジから作ることもできます。

### 「作り方」

オレンジを1～2mmにスライスし、シロップ(水3:グラニュー糖2の割合)で煮る。

### ●生地

- ① ラム酒で戻したイチジクを小さくカットする。
- ② ローマジパン、マーガリンを混ぜ合わせ、グラニュー糖を加えて合わせる。
- ③ ②に卵を加え、しっかりと混ぜたら薄力粉を加える。
- ④ ③にハチミツ、アーモンドペースト、オレンジペーストを加えて混ぜる。
- ⑤ 最後に小さくカットしたイチジクを混ぜる。
- ⑥ 型に生地を入れ、表面に飾り用のイチジク、アーモンド、オレンジスライスを飾る。
- ⑦ 160度のオーブンで約30分焼成する。
- ⑧ 熱したアンズジャムを表面に塗る。

## 材料協賛企業(順不同 敬称略)

- ・ 株式会社アイ・エム・コーポレーション
- ・ 株式会社ADEKA
- ・ オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ 正栄食品工業株式会社
- ・ 大和貿易株式会社
- ・ 月島食品工業株式会社
- ・ 株式会社日東商会
- ・ バニラハウス
- ・ 三井製糖株式会社
- ・ 雪印メグミルク株式会社
- ・ 日清製粉株式会社

~メモ~