

こ う べ  
神戸スウィーツ・コンソーシアム

**Kobe Sweets Consortium**

**in KOBE・TOKYO**

ねん  
2014年

**チャレンジド・プログラム Vol.7**

だ い か い  
**第2回 テキスト**

じ つ き  
**実技：マドレーヌ、サブレ ポツシュ**

こ う し な が い の り ゆ き  
**講師：永井 紀之**

し ゅ ざ い し ゃ か い ふ く し ほう じん に っ し ん せい ふ ん か ぶ し き が い し ゃ  
**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**

## マドレーヌ

### はいごう <配合>

ぜんらん 全卵	120g
トリモリン(転化糖) てんかとう	20g
トレハロース	10g (はやしばら 林原)
グラニュー糖 とう	50g (みついせいとう 三井製糖)
ハチミツ	40g
エクリチュール(中力粉) ちゅうりきこ	120g (にっしんせいふん 日清製粉)
ベーキングパウダー	3g
むえん 無塩バター	110g (にゅうぎょう タカナシ乳業)

### つくかた <作り方>

- (1) バターを鍋に入れ、火にかけ溶かし、少し香りがたつぐらいこがす。……①
- (2) 全卵、トリモリン、トレハロース、グラニュー糖をボールに入れ、温めておく。……②
- (3) ②に、ハチミツ、レモンの皮を加える。……③
- (4) ③に、エクリチュール(中力粉)とベーキングパウダーを合せたものを加えて、ホイッパーでよく混ぜ合わせる。……④
- (5) ④に、①を加えて、ゆっくりと混ぜていく。……⑤
- (6) ⑤を、少し休ませる。……⑥
- (7) ⑥を、マドレーヌ型に流し込み、オーブンで焼成する。(180℃ 約20分～25分位)

# サブレ ポツシュ

## はいごう <配合>

むえん 無塩バター	76g	(タカナシ <sup>にゅうぎょう</sup> 乳業)
しお 塩	0.7g	
とう グラニュー糖	50g	(みつせいとう <sup>みつせいとう</sup> 三井製糖)
らんおう 卵黄	26g	
なま 生クリーム(42%)	55g	(タカナシ <sup>にゅうぎょう</sup> 乳業)
アーモンドプラリネ	55g	(にちふつしょうじ <sup>にちふつしょうじ</sup> 日仏商事)
ちゅうりきこ エクリチュール(中力粉)	150g	(にっしんせいふん <sup>にっしんせいふん</sup> 日清製粉)
きざ アーモンド(刻み)	適量	(てきりょう <sup>てきりょう</sup> 適量 (しょうえいしょくひんこうぎょう <sup>しょうえいしょくひんこうぎょう</sup> 正栄食品工業))

## つくかた <作り方>

- (1) やわらかくしたバター、塩、グラニュー糖を合せて、ミキサーで泡立ててゆく。……①
- (2) ①に、卵黄を少しずつ加える……②
- (3) ②に、生クリーム、アーモンドプラリネを加える。……③
- (4) ③に、エクリチュール(中力粉)を加えてよく混ぜ合わせる。……④
- (5) ④を、丸の口金(10mm)の絞り袋で、5cmぐらいの長さに天板に絞ってゆく。……⑤
- (6) ⑤に、刻みアーモンドをふりかけ、180℃のオーブンで、約12分～15分ぐらいで焼成する。

- しょうえいしよくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ  
正栄食品工業株式会社
- にゆうぎょうはんばいかぶしきがいしゃ  
タカナシ乳業販売株式会社
- にちふつしょうじかぶしきがいしゃ  
日仏商事株式会社
- にっしんせいふんかぶしきがいしゃ  
日清製粉株式会社
- かぶしきがいしゃはやしばら  
株式会社林原
- みついせいとうかぶしきがいしゃ  
三井製糖株式会社

～メモ～