

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3回 テキスト**

じ つ き  
**実技: Blanc-manger (ブラン・マンジェ)**  
**ぶどうのゼリー**

こ う し す ぎ も と つ か さ  
**講師: 杉本 都香咲**

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**

## Blanc-manger (ブラン・マンジェ)

ざいりょう で き あ やく  
材料(出来上がり約600ml)

### はいごう <配合>

#### ◇アパレイユ

ぎゅうにゅう 牛乳	350g	
スライスアーモンド	70g	しょうえいしよくひんこうぎょう (正栄食品工業)
さとらう 砂糖	65g	みついでいとう (三井製糖)
いた 板ゼラチン	6g	
アマレット酒	20ml	
なま 生クリーム(47%)	200g	にゅうぎょう (タカナシ乳業)

#### ◇ソース

いちご 苺ピューレ	60g	(フレンチF&Bジャパン)
じむ レモン汁	5ml	
ミント	適量	てきりょう

### つく かた <作り方>

#### 1. ブランマンジェ生地を作る(アパレイユ)

##### したじゆんび <下準備>

(1) ゼラチンを冷水につけて戻しておく。……①

##### つく かた <作り方>

(2) 牛乳を鍋に入れて火にかける。沸騰すれば火を止めて、そこにスライスアーモンドを加え混ぜる。10分ほど上から蓋をして置いておく。……②

(3) ②を、ジューサーミキサーに移し、軽くまわしてアーモンドを細かくする。

あまり熱いうちにこの作業をすると液体が飛び出すので注意。

(ミキサーが無い場合、この作業は省略して②の時間を15分ほどにする)……③

(4) ③を、漉し器で漉し、スライスアーモンドを取り除く。……④

(5) ④の、漉したアーモンド風味の牛乳が冷めていたら温めなおして(沸騰させる必要は無く、70℃ぐらいで良い)そこに砂糖と、①の戻しておいた板ゼラチンを加えて混ぜる。しっかり砂糖とゼラチンを溶かす。……⑤

(6) ⑤を、再び漉し器で漉し、ゼラチン等のダマが残らないようにする。ゴムベラで混ぜながら氷水の入ったボウルに底をつけて40℃ぐらいまで温度を下げておく。……⑥

(7) ⑥に、アマレット酒を加える。……⑦

(8) 生クリームを泡立てる。生クリームの入ったボウルの底を氷水の入ったボウルにつけて、生クリームを泡立てる。……⑧

(9) ⑧の、生クリームにとろみがついた状態まで泡立てれば、氷水のボウルから外しておく。……⑨

(10) ⑦の、準備しておいたアーモンド風味の牛乳の温度をさらに下げる。氷水の入ったボウルに底をつけて冷やす。この時必ずゴムベラで底からしっかり混ぜること。混ぜないと底の方から固まってくるので注意)……⑩

(11) ⑩の、アーモンド風味の牛乳にとろみがついてくれば、⑨の泡立てた生クリームを1/3加える。ゴムベラを使い底の方からしっかりと混ぜていく。混ぜれば残りの生クリームを加え丁寧に混ぜ合わせる。……⑪

<型に入れる>

(12) 用意した型に、⑪のアパレイユを流し、冷蔵庫に入れて冷やし固める。……⑫

## 2. 仕上げる

(13) 苺のピューレにレモン汁を加え混ぜる。(好みで砂糖を加えても良い)……⑬

(14) ⑬を、⑫のブランマンジェの上に流す。……⑭

(15) ⑭を、ミントで仕上げる。

# ぶどうのゼリー

## ざいりょう こぶん 材料(4個分)

### はいごう <配合>

ぶどうジュース	300ml
みず 水	115g
さとら 砂糖	60g (みついせいとう 三井製糖)
いた 板ゼラチン	12g
ピオーネ(たねな 種無し)	12粒(つぶ)

### つく かた <作り方>

#### したじゅんび <下準備>

- (1) ゼラチンを冷水につけ戻しておく。……①
- (2) ぶどうは湯むきしておく。

#### つく かた <作り方>

- (3) 水、砂糖を鍋に入れて火にかける。沸騰すれば火を止めて、そこに①のゼラチンを加え混ぜる。……②
- (4) ②を、ジュースに加え混ぜる。氷水に当てて冷ます。……③
- (5) 用意した型にピオーネを入れ、③のゼリー液を流し、冷蔵庫に入れて冷やし固める。

- ・ しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしがいしゃ  
正栄食品工業株式会社
- ・ はんばいかぶしがいしゃ  
タカナシ販売株式会社
- ・ かぶしがいしゃ  
フレンチF&Bジャパン株式会社
- ・ みついでいとうかぶしがいしゃ  
三井製糖株式会社

～メモ～