

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4回 テキスト

じ つ き
実技：シュトラスブルガー（Strassburger）
かぼちゃのクッキー（Kürbis Brüsseler）

こ う し の ざ わ た か ひ こ
講師：野澤 孝彦

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

シュトラスブルガー(Strassburger)

はいごう <配合>

コンパウンド油脂 ^{ゆし}	200g (ADEKA)
粉糖 ^{ふんとう}	70g (三井製糖 ^{みつせいとう})
ヘーゼルナッツパウダー	70g (正栄食品工業 ^{しょうえいしょくひんこうぎょう})
エクリチュール(中力粉 ^{ちゅうりきこ})	200g (日清製粉 ^{にっしんせいふん})
シナモン	1g
バニラパウダー	少々 ^{しょうしょう} (バニラハウス)

つくかた <作り方>

- (1) コンパウンド油脂^{ゆし}を常温^{じょうおん}に戻して、ボール^いに入れ、ゴムベラ^{なめ}で滑らかにする。……①
- (2) ①に、ふるった粉糖^{ふんとう}を加えて、しっかりと合せて、滑らかなクリーム状^{なめ}にする。……②
- (3) ヘーゼルナッツパウダー、エクリチュール、シナモン、バニラパウダー^{あわ}を合せておく。
……③
- (4) ②と③^{あわ}を合せて、均一^{きんいつ}の状態^{じょうたい}になるまでしっかりと合せる。……④
- (5) 天板^{てんばん}に紙^{かみ}を敷いて、絞り袋^{しぼぶくろ}に星形口金^{ほしがたくちがね}(8番~10番^{ばん})を付けて、④の生地^{きじ}を入れて、円型^{えんけい}に絞^{しぼ}ってゆく。……⑤
- (6) ⑤を、180℃のオーブン^{やく}で約15~20分^{ぶん}で焼成^{しょうせい}する。……⑥
- (7) オーブンから出^だして、温度^{おんど}が下^さがったら、ラズベリージャム^さをサンドする。……⑦
- (8) ⑦^{うえ}の上に粉糖^{ふんとう}※^ふを振りかける。……⑧

※「泣かない粉糖」(分量外)

砂糖^{さとう}を細^{こま}かく粉碎^{ふんさい}した粉糖^{ふんとう}に、少量^{しょうりょう}のコーンスターチ^{くわ}を加えたもの。

生地^{きじ}の中^{なか}に入れるより、焼成^{しょうせい}後の表面^{ひょうめん}に振りかけるものです。

※「バニラパウダー」(バニラハウス)

バニラビーンズをサヤも含めて日本国内で細かく粉砕したもので、
少量で香りが出ます。

[ラズベリージャム]

はいごう
＜配合＞

れいとう 冷凍ラズベリー 500g (フレンチF&Bジャパン)

グラニュー糖 300g (三井製糖)

じる レモン汁 10g

つく かた
＜作り方＞

- (1) かいとう 解凍してソース状になったラズベリー(木イチゴ)、グラニュー糖、じる あわ レモン汁を合せて、ひ 火に かける。……①
- (2) ①がふっとう 沸騰して、と のぞ アクを取り除きながら、とうど 糖度64° になるまで、につ 煮詰める。……②

かぼちゃのクッキー（Kürbis Brüsseler）

はいごう ＜配合＞

バイオレット（薄力粉） ^{はくりきこ}	330g	（日清製粉） ^{にっしんせいふん}
かぼちゃのパウダー	70g	（オリエンタル酵母） ^{こうぼ}
コンパウンド油脂 ^{ゆし}	300g	（ADEKA）
グラニュー糖 ^{とう}	200g	（三井製糖） ^{みついせいとう}
塩 ^{しお}	4g	
バニラパウダー	1g	（バニラハウス）
牛乳 ^{ぎゅうにゅう}	5g	（タカナシ乳業） ^{にゅうぎょう}
卵白 ^{らんぱく}	40g	

つくかた ＜作り方＞

- (1) コンパウンド油脂^{ゆし}、グラニュー糖^{とう}、塩^{しお}、バニラ^{なめ}を滑らかになるまで混ぜ合わせる。……①
- (2) ①に、牛乳^{ぎゅうにゅう}と卵白^{らんぱく}を加えて、混ぜ合わせる。……②
- (3) バイオレットと、かぼちゃのパウダー^あを合わせて、ふるっておく。……③
- (4) ②に、③を加え、両手^{くわ}を使ってすり合わせるように混ぜ合わせて、粉っぽさがなくなったら、全体^{ぜんたい}をまとめるように作^{つく}ってゆく。……④
- (5) ④を、二つに分割^{ぶんかつ}して、棒状^{ぼうじょう}にまとめて、A4の紙^{かみ}で巻きながら成型^まする。……⑤
- (6) ⑤を、紙^{かみ}で巻いた状態^まで、冷蔵^{じょうたい}もしくは冷凍^{れいぞう}する。……⑥
- (7) ⑥を、1時間^{じかん}くらい休ませた後^{やす}、紙^{のち}からはがして、バット^{かみ}に広げたグラニュー糖^{ひろ}の上^{とう}でころがして、全体^{ぜんたい}にグラニュー糖^{とう}（分量外^{ぶんりょうがい}）をまぶす。……⑦
- (8) ⑦を、まな板^{いた}の上^{うえ}に移し、1.5cm幅^{うつ}でカットし、紙^{はば}を敷いた天板^{かみ}の上^しに、少し間^{てんぱん}をおいて並^{うえ}べる。……⑧
- (9) ⑧を、180℃で約15～20分^{やく}で焼成^{ぶん}する。……⑨

※「かぼちゃのパウダー」

かぼちゃを蒸^むして、乾燥^{かんそう}させたもの。「生^{なま}」のものは、水分^{すいぶん}が多く、この配合^{はいごう}には向^むいていません。

- かぶしきがいしゃ
株式会社ADEKA
- こうほこうぎょうかぶしきがいしゃ
オリエンタル酵母工業株式会社
- しょうえいしょ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
- はんばいかぶしきがいしゃ
タカナシ販売株式会社
- にっしんせいふんかぶしきがいしゃ
日清製粉株式会社
- バニラハウス
- かぶしきがいしゃ
フレンチF&Bジャパン株式会社
- みついでいとうかぶしきがいしゃ
三井製糖株式会社

～メモ～