

^{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5回 テキスト

^{じ つ き}
実技：ガトー バスク

^{こ う し し ろ い わ た だ し}
講師：白岩 忠志

^{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

ガトー バスク

＜配合＞

生地

発酵バター	250g	(タカナシ乳業)
グラニュー糖	250g	(三井製糖)
全卵	200g	
小麦粉(テロワール ピュール)	500g	(日清製粉)
ベーキングパウダー	2g	(オリエンタル酵母工業)
塩	2g	
バニラパウダー	少々	(バニラハウス)
レモンの皮	少々	

フィリング - 1回分(8人前→16台分)

グリオットピューレ	1000g	(フレンチF&B)
グラニュー糖	800g	(三井製糖)
ペクチン	30g	
ダークチェリー(缶詰)	正味600g	

仕上げ

塗り用卵	適量
粉糖	適量

つく かた
＜作り方＞

(1) <フィリング>から作ります。

グリオットピューレを、火にかけ、別のボールにグラニュー糖とペクチンを合せておく……①

(2) ①を、合せて、さらに火にかけ、沸騰させる。……②

(3) ②に、ダークチェリーを加えて、もう一度沸騰させる。……③

(4) ③をバットに移し、熱をとる。……④

(5) <生地>を作ります。

紙をひいた天板に、バターを塗ったセルクルを置く……⑤

(6) やわらかくしたバターに、グラニュー糖、塩、バニラ、レモンの皮を加えて、白っぽくなるまで、ボールとホイッパーで、泡立ててゆく。……⑥

(7) ⑥に、ほぐした全卵を、少しずつ加えて、合せてゆく。……⑦

(8) 小麦粉と、ベーキングパウダーを合せておき、⑦に加えて、しっかりと合せる。……⑧

(9) ⑧の約半分の生地を、丸の口金で、⑤のセルクルの内側の底の全面に絞ってゆく。……⑨

(10) ⑨に、④のダークチェリーを、内側に、スプーンで並べてゆく。……⑩

(11) ⑩の上に、⑨の残り生地を、上面に絞り込む。……⑪

(12) ⑪の上に、ハケで卵を薄く塗る(分量外)。……⑫

(13) ⑫を、180℃のオーブンで、約45分で焼成する。……⑬

(14) ⑬の熱がとれてから、粉糖をかける(分量外)。

- ・ オリエンタル^{こう ぼ こうぎょうかぶしきがいしゃ}酵母工業株式会社
- ・ タカナシ^{はんばいかぶしきがいしゃ}販売株式会社
- ・ 日清^{にっしんせいふんかぶしきがいしゃ}製粉株式会社
- ・ バニラハウス
- ・ フレンチF&B^{かぶしきがいしゃ}ジャパン株式会社
- ・ 三井^{みつい せいとうかぶしきがいしゃ}製糖株式会社

～メモ～