

^{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6回 テキスト

^{じ つ き}
実技：ケーキ・オ・ショコラ

^{こ う し} ^{か わ うち} ^{た だ ゆ き}
講師：川内 唯之

^{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

ケーキ・オ・ショコラ

はいごう <配合>

きじ 生地

チョコレート(ケーベルチュール)	75g (フレンチF&B)
むえん 無塩バター	50g (タカナシ ^{にゅうぎょう} 乳業)
ブラウンシュガー	25g
トレモリン	13g
ぜんらん 全卵	90g
エクリチュール	18g (にっしんせいふん 日清製粉)
アーモンドパウダー	15g (しょうえいしよくひん 正栄食品)
ベーキングパウダー	1g (オリエンタル ^{こうぼ} 酵母)
チョコレート ^{きざ} (刻み)	25g (フレンチF&B)

しあ よう 仕上げ用チョコレート

パートグラッセ ^{くろ} (黒)	100g (フレンチF&B)
チョコレート(ケーベルチュール)	100g (フレンチF&B)
ローストアーモンドダイス ^{わり} 16割	50g (しょうえいしよくひん 正栄食品)

つく かた
＜作り方＞

- (1) チョコレート、バターは同じボールに入れ、湯せんで溶かし、約40℃にしておく。……①
- (2) 全卵を別のボールに入れ、ブラウンシュガーとトレモリンを加えて混ぜ合わせ、湯せんで約30℃に溶いておく。……②
- (3) ①と②を合わせる。……③
- (4) エクリチュール、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを合せてふるっておく。……④
- (5) ③に④を加えて混ぜ合わせる。……⑤
- (6) ⑤に刻んだチョコレートを混ぜる。……⑥
- (7) ⑥を型に流し、上火170℃、下火170℃で、約35分焼成する。……⑦
- (8) オーブンから⑦を出し、型からはずし、冷ます。……⑧
- (9) 仕上用チョコレートとアーモンドを混ぜて、上から⑧にかけ流し、冷蔵庫で冷やし固めて、完成させる。……⑨

- ・ オリエンタル^{こうぼこうぎょうかぶしがいしや}酵母工業株式会社
- ・ 正栄食品^{しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしがいしや}工業株式会社
- ・ タカナシ^{はんばいかぶしがいしや}販売株式会社
- ・ 日清製粉^{にっしんせいふんかぶしがいしや}株式会社
- ・ フレンチF&B^{かぶしがいしや}ジャパン株式会社

～メモ～