

こ う べ
神戸スウィーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

ねん
2015年

チャレンジド・プログラム Vol.8

と う き ょ う か い じ ょ う
東京会場 テキスト

じ つ き い の
実技：祈りのプレッツェル(えごま&ブルーベリー)

こ う し や ぎ じ ゅ ん じ
講師：八木 淳司

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

いの 祈りのプレッツェル(えごま)

●全量 約490g 約45ヶ 10g/1ヶ

はいごう <配合>

こくさん こむぎ こくふう ちゅうりきこ 国産小麦粉(薫風・中力粉)	250g
むえん 無塩バター	150g
パルメザンチーズ	65g
しお 塩	5g
ぎゅうにゅう 牛乳	20g
ぜんらん 全卵	1ヶ(約50グラム・M)
ゴマ	5g たまごカフェ(福島)

しあげ ☆仕上

ぜんらん ぬりよう 全卵(塗用)	しょうしょう 少々
ゴマ	やく ぜんたい 約30g(全体で) たまごカフェ(福島)

つく かた <作り方>

- (1) ゴマを160℃のオーブンで、てんばん にひろげて、やく ふんくらい 約25~30分位でゆっくりと焼き、や ねつ さ 熱を下げてから、ふんさい コーヒーミルで粉砕する。……①
- (2) すこ おお 少し大きめのボールに、ちい 小かくカットしたバターをいれ、ふるった こむぎこ 小麦粉、チーズ、しお くわ 塩を加え、て すりあ 手ですり合わせるように混ぜあ 合わせる。……②
- (3) ②にぎゅうにゅう 牛乳、ぜんらん 全卵を加えて、さいご 最後に①のゴマをくわ 加えて。あ 合わせて きじ 生地をかんせい 完成させる……

③

- (4) ③を^{うす}の^の薄く伸ばし、^{つつ}ラップに^{れいぞうこ}包み、^{やく}冷蔵庫で^{じかん}約1時間^{やす}休ませる。……④
- (5) ④を5mmの^{たか}高さの^{きんぞくぼう}金属棒^{つか}を使って^{ぼう}メン棒^ので伸ばす。……⑤
- (6) ⑤に^ぬ抜き^{がた}型^{つか}を使って^ぬ抜き、^{てんばん}天板^{なら}に並べる。……⑥
- (7) ⑥を^{れいぞうこ}冷蔵庫^いに入れ、^{やく}約15分^{ふんぐらい}位^{やす}休ませ、^ひ冷やし^{かた}固める。……⑦
- (8) ②を^{れいぞうこ}冷蔵庫^だから^{ぜんらん}出し^{うす}全卵^{ひょうめん}を^ぬ薄く^{ふんまつ}表面^{てんばん}に塗り、^{てんばん}粉末^のの^{ゴマ}をつけて^{てんばん}天板^{にも}もどす。……⑧
- (9) ⑧を^{うわび}上火^{したび}200℃、^{やく}下火^{ふんぐらい}160℃で、^{しょうせい}約15～18分^の位^で焼成^{する}。……⑨
- (10) ⑨の^{ねつ}熱^とが取れてから、^{かんそうざい}乾燥^い剤^いを入れ、^{こぶくろ}小袋^いに入れ^とめ^る。……⑩
- (11) ⑩に^{など}シール^は等^つを^は貼り^つ付ける……⑪

<道具>

^{ぼう}
メン棒

^{きんぞくぼう}
金属棒 (5mm の^{たか}高さ)

^ぬ
抜き^{がた}型 (プレツツエル型)

<包材>

^や
焼き菓子^か用^{しょうこぶくろ}小袋

シール

^{かんそうざい}
乾燥剤

いの 祈りのプレッツェル(ブルーベリー)

●全量 ぜんりょう 約550g やく 約50ヶ やく 10g/1ヶ

はいごう <配合>

こくさんこむぎこ <small>こくさんこむぎこ</small> 国産小麦粉(薫風・中力粉)	250g
むえん <small>むえん</small> 無塩バター	140g
粉糖	110g
ぜんらん <small>ぜんらん</small> 全卵	1ヶ(約50グラム・M)
ベーキングパウダー	2g
しお <small>しお</small> 塩	しょうしょう <small>しょうしょう</small> 少々
レモンの皮 <small>かわ</small>	//
バニラ	//
ドライブルーベリー	30g

つくかた <作り方>

- (1)ドライブルーベリーを細かくカットしておく……①
- (2)ボールに小さくカットしたバターを入れ、ふるってある小麦粉、粉糖、ベーキングパウダーを加えて、塩、レモンの皮、バニラも加えて手ですり合わせる。……②
- (3)②がまとまってきたら、全卵、ドライブルーベリーを混ぜ合わせる。……③
- (4)③を薄く伸ばして、ラップに包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。……④
- (5)④を冷蔵庫から出し、金属棒とメン棒で5mmに伸ばし、型で抜いて、天板に並べる。……⑤
- (6)⑤を上火180℃、下火150℃で、約15分で焼成する。……⑥
- (7)⑥の熱が取れたら、小袋に乾燥剤と共に入れ、製造・日付シールを貼る。……⑦

～メモ～