

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

ねん
2016年

チャレンジド・プログラム Vol.9

せ ん だ い か い じ ょ う
仙台会場 テキスト

じ つ き
実技：フルーツケーキとマジパンペースト

こ う し わ た な べ き よ み
講師：渡辺 靖水

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

フルーツケーキ

はいごう <配合> ひとりぶん ごうかた こぶん 一人分(3号型2個分とカップケーキ型2~3個分)

エクリチュール(中力粉)	110g	にしんせいふん (日清製粉)
ぜんらん 全卵(Mサイズ)	2個	
バター	100g	にゅうぎょう (タカナシ乳業)
コンパウンドマーガリン	20g	つきしましよくひんこうぎょう (月島食品工業)
じょうはくとう 上白糖	120g	みつせいとう (三井製糖)
くるとみ(焼いたもの)	45g	しょうえいしよくひんこうぎょう (正栄食品工業)
フルーツミックス	150g	しょうえいしよくひんこうぎょう (正栄食品工業)
ブランデー	20g	ようしゅぼうえき (ドーバー洋酒貿易)
アンビベ用のブランデー	しょうしょう 少々	ようしゅぼうえき (ドーバー洋酒貿易)

つく かた <作り方>

ぜんじつじゅんび
(前日準備)

1. クルミを焼いておく。ミックスフルーツは戻しておく。

とうじつじゅんび
(当日準備)

かた かみ こな
型へは紙をひいておく。粉はふるっておく。

バターとマーガリン、卵は常温へ戻しておく。オーブンは180度にして準備。

2. 材料のブランデーと粉を少しだけ、1. の戻したミックスフルーツへ混ぜる。

3. ボウルに柔らかくしておいたバター、マーガリンを入れホイッパーかハンドミキサーでクリーム状に練る。

4. 次に砂糖を入れ、よくすり合わせてふんわりしたクリーム状にする。

5. といた卵を少しずつ加えていく。

6. 粉をいれる。道具はゴムべらに変えて、切るように混ぜる。粉を全て混ぜ終わる前に、2. を入れ、さらに混ぜる。* 練ってはいけません。
7. 300グラムほど3号型へいれる。残りはカップケーキ型へ。表面を平にして、オーブンへ。焼成時間は約50分。

マジパンペースト

はいごう
<配合> 18cm型1台分

アーモンドプードル	100g	しょうえいしよくひんこうぎょう (正栄食品工業)
ふんとう 粉糖	200g	みついせいとう (三井製糖)
らんぱく 卵白	40~50g	

つく かた
<作り方>

じゅんび
 (準備)

1. アーモンドプードルはから焼きして冷ましておく。
2. 粉糖、アーモンドプードルをボウルに入れ、卵白を少しずつ加えながら練っていく。
3. ラップで包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。

し あ
<仕上げ>

しょうせいご ひ
 焼成後、冷やしたフルーツケーキにマジパンでカバーリングする。

1. マジパンをコンスターチもしくは粉糖でよく練る。
2. マジパンに色つけをする。
3. 麺棒で3~4ミリほどにのばす。
4. まず、9センチの丸の抜き型でひとつとって、フルーツケーキの底にはる。
5. また、3~4ミリほどにのばし、フルーツケーキ全体を覆い、形を整える。
6. のこりのマジパンにバラ用に色つけする。
7. バラと葉をつくり、飾る。

- ・ 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
- ・ つきましよくひんこうぎょうかぶしがいしゃ
月島食品工業株式会社
- ・ ようしゅぼうえきかぶしがいしゃ
ドーバー洋酒貿易株式会社
- ・ にしんせいふんかぶしがいしゃ
日清製粉株式会社
- ・ みついせいとうかぶしがいしゃ
三井製糖株式会社

～メモ～