

こ う べ
神戸スイーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

ねん
2017年

チャレンジド・プログラム Vol.10

と う き ょ う か い じ ょ う
東京会場 テキスト

じ つ き
**実技：スコーン、ルバーブジャム、
レモンゼリー**

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 つ 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

スコーン

はいごう <配合>

カメリヤ	400g	にっしんせいふん (日清製粉)
バイオレット	400g	にっしんせいふん (日清製粉)
グラニュー糖	125g	みついせいとう (三井製糖)
ベーキングパウダー	30g	こうぼこうぎょう (オリエンタル酵母工業)
しお 塩	3g	
マルシェブルターニュガトー	200g	(ADEKA)
ぜんらん 全卵	300g	
ぎゅうにゅう 牛乳	360g	はんばい (タカナシ販売)
レーズン	80g	しょうえいしょくひんこうぎょう (正栄食品工業)
カレボー823ミルク	80g	まえだしょうてん (前田商店)
オレンジピール	70g	しょうえいしょくひんこうぎょう (正栄食品工業)

つくかた <作り方>

1. カメリヤ、バイオレット、グラニュー糖、ベーキングパウダー、しお すべ いっしょ ふる
塩を全て一緒にして篩う。
2. そこにマルシェブルターニュガトーを加えてすり合わせる。
3. ぜんらん ぎゅうにゅう くわ ま あ
全卵と牛乳を加えて混ぜ合わせる。
4. こな な て と
粉っぽさが無くなったら手を止める。
5. はんぶん
半分をプレーンにする。
6. のこ はんぶん き じ るい くわ
残り半分の生地にはレーズン、カレボー823ミルク、オレンジピール類を加える。
7. ぶんかつ かる まる
プレーンは、80gに分割して軽く丸める。
8. いっぽう き じ ぶんかつ かる まる
もう一方の生地は、100gに分割して軽く丸める。
9. ふん しょうせい
180°Cで25分くらい焼成する。

ルバーブジャム

はいごう ＜配合＞

ルバーブ	300g
グラニュー糖 ^{とう}	180g (みついせいとう ^{みついせいとう})
レモン汁 ^{じる}	20g

つく かた ＜作り方＞

1. 適当^{てきとう}に刻^{きざ}んだルバーブとグラニュー糖^{とう}とレモン汁^{じる}を鍋^{なべ}で火^ひにかける。
2. 沸^わいてから弱火^{よわび}にして5分^{ふんていど}程度^に煮^にる。
3. 瓶^{びん}に移^{うつ}して、80℃の湯煎^{ゆせん}で30分^{ふんさっきん}殺菌^{する}する。

レモンゼリー

はいごう ＜配合＞

水 ^{みず}	400g
ハチミツ	40g
グラニュー糖 ^{とう}	60g (みついせいとう ^{みついせいとう})
パールアガー5128G	12g (ふじしょうじ ^{ふじしょうじ})
レモン汁 ^{じる}	90g

つく かた ＜作り方＞

1. グラニュー糖^{とう}とパールアガー5128Gを良く混^よぜてお^まく。
2. 水^{みず}が沸^わいたら、グラニュー糖^{とう}とパールアガー5128Gを加^{くわ}える。
3. そこにレモン汁^{じる}とハチミツ^{くわ}を加^{くわ}えて80℃まで温^{あた}める。
4. 濾^こしてからスタンドパック^つに詰^つめる。
5. シーラー^{ふう}で封^{ふう}をしたら、80℃の湯煎^{ゆせん}で30分^{ふんさっきん}殺菌^{する}する。

ブラッドオレンジゼリー

はいごう <配合>

ブラッドオレンジ(ジュース)	1000g
グラニュー糖 ^{とう}	145g (みついせいとう ^{みついせいとう})
パールアガー5128G	15g (ふじしょうじ ^{ふじしょうじ})
レモン汁 ^{じる}	15g

つくかた <作り方>

1. オレンジジュースが80℃になったらグラニュー糖^{とう}とパールアガー5128G^{くわ}を加える。
2. そこにレモン汁^{じる}を加えて80℃まで温^{あたた}める。
3. 後は、レモンゼリー^{どうよう}同様。

キウイゼリー

はいごう <配合>

キウイピューレ	1000g
みず ^{みず} 水	200g
グラニュー糖 ^{とう}	190g (みついせいとう ^{みついせいとう})
パールアガー5128G	15g (ふじしょうじ ^{ふじしょうじ})
レモン汁 ^{じる}	15g

つくかた <作り方>

1. キウイピューレと水^{みず}が沸^わいたらグラニュー糖^{とう}とパールアガー5128G^{くわ}を加える。
2. レモン汁^{じる}を加えて、軽^{かる}く沸^わいたら濾^こさずにスタンドパックに詰^つめる。
3. 殺菌^{さっきん}はレモンゼリー^{どうよう}同様。

- ・ かぶしきがいしゃ
株式会社ADAKA
- ・ 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
- ・ かぶしきがいしゃ ふじしょうじ
株式会社富士商事
- ・ かぶしきがいしゃ まえだしょうてん
株式会社前田商店
- ・ みついでいとうかぶしきがいしゃ
三井製糖株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしゃ
日清製粉株式会社

～メモ～