

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

ふ く お か か い じ ょ う
福岡会場 テキスト

じ つ き
実技: ケーク パッション アプリコ Cake Passion abricot

こ う し お お つ か よ し な り
講師: 大塚 良成

じ つ き い の くろ
実技: 祈りのプレッツェル(黒ゴマ)

こ う し や き じ ゅ ん じ
講師: 八木 淳司

し ゅ さ 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

ケーキ パッション アブリコ

80mm×210×H60mm 420g ^{だいぶん}2台分

はいごう <配合>

バター	200g	たかなし ^{はんばいかぶしきがいしゃ} 販売株式会社
グラニュー糖 ^{とう}	180g	みつせいとう ^{みつせいとうかぶしきがいしゃ} 三井製糖株式会社
ぜんらん 全卵	200g	
ベーキングパウダー	4g	
はくりきこ 薄力粉	180g	にっしんせいふん ^{にっしんせいふんかぶしきがいしゃ} 日清製粉株式会社
ココナツファイン	35g	
ドライアンズ	40g	しょうえいしょくひん ^{しょうえいしょくひんかぶしきがいしゃ} 正栄食品株式会社
パッションピューレ	40g	にちふつしょうじか ^{にちふつしょうじかぶしきがいしゃ} 日仏商事株式会社

★グラスアロー パッション

はいごう <配合>

ふんとう 粉糖	500g	
パッションピューレ	80g	にちふつしょうじか ^{にちふつしょうじかぶしきがいしゃ} 日仏商事株式会社
みず 水	20g	
アンズジャム		しょうえいしょくひん ^{しょうえいしょくひんかぶしきがいしゃ} 正栄食品株式会社
ココナツロング		
ふんとう 粉糖		
シロップ (^{みず} 水 100cc グラニュー糖 ^{とう} 135g)		
フルーツ		
なま 生クリーム(35%)		はんばいかぶしきがいしゃ たかなし ^{はんばいかぶしきがいしゃ} 販売株式会社
ふんとう 粉糖		

つく かた
＜作り方＞

- ① バターはボールに入れ堅^いめ^{かた}のポマード^{じょう}状。
- ② グラニュー糖^{とう}を加^{くわ}え、すり合^あわせる。
- ③ 溶^といた全卵^{ぜんらん}を少^{すこ}しづつ加^{くわ}える。
- ④ 途^{とちゆう}中^{ちゆう}でココナツ^{ココナツ}ファイン^{ファイン}を加^{くわ}える。
- ⑤ ようす^{ようす}を見^みて薄^{はく}力^{りき}粉^こを加^{くわ}える。
- ⑥ 最^{さい}後^ごにドライ^{ドライ}ア^アンズ^{ンズ}とパッ^{パッ}シ^ショ^ョン^ンピ^ピュ^ュー^ーレ^レを加^{くわ}える。

まえじゆんび
※前準備

ドライ^{ドライ}ア^アンズ^{ンズ}は5m/m^{かく}角^きに切^きる。

パッ^{パッ}シ^ショ^ョン^ンピ^ピュ^ュー^ーレ^レといっ^{いっ}し^しょ^ょに電^{でん}子^しレ^レン^ンジ^ジにか^かけ^けて水^{すい}分^{ぶん}を吸^すわ^わせ^せてお^おく。

いの 祈りのプレッツェル(黒ごま)

●全量 約490g 約45ヶ 10g/1ヶ

はいごう <配合>

こくさんこむぎこ くんぷう ちゅうりきこ 国産小麦粉(薫風・中力粉)	250g	にっしんせいふんかぶしがいいしや 日清製粉株式会社
むえん 無塩バター	150g	
パルメザンチーズ	65g	はんばいかぶしがいいしや タカナシ販売株式会社
しお 塩	5g	
ぎゅうにゅう 牛乳	20g	はんばいかぶしがいいしや タカナシ販売株式会社
ぜんらん 全卵	1ヶ(約50グラム・M)	
ゴマ	5g	

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)

つく かた <作り方>

- (1) ゴマを160℃のオーブンで、てんばん 天板にひろげて、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 小さくカットしたバターをい 入れ、ふるったこむぎこ 小麦粉、しお くわ チーズ、塩を加え、て あ 手ですり合わせるように混ぜあわせる。……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 合わせて生地をきじ 完成させる。……③
- (4) ③をうす の 薄く伸ばし、つつ ラップに包み、れいぞうこ やく 冷蔵庫で約1時間休ませる。……④
- (5) ④をたか 5mmの高さのきんぞくぼう 金属棒をつか 使って、ぼう の メン棒で伸ばす。……⑤

- (6) ⑤に抜き型ぬ がた つかを使って抜き、天板てんぱんに並べる。……⑥
- (7) ⑥を冷蔵庫れいぞうこに入れ、約15分位休ませ、冷やし固める。……⑦
- (8) ②を冷蔵庫れいぞうこから出し全卵だ ぜんらんを薄く表面うす ひょうめんに塗り、粉末ぬ ふんまつのゴマをつけて天板てんぱんにもどす。……⑧
- (9) ⑧を上火200℃、下火160℃で、約15～18分位で焼成する。……⑨
- (10) ⑨の熱ねつが取れてから、乾燥剤かんそうざいを入れ、小袋こぶくろに入れとめる。……⑩
- (11) ⑩にシールなど は つ等を貼り付ける。……⑪

<道具>

ぼう
メン棒

きんぞくぼう たか
金属棒(5mmの高さ)

ぬ がた がた
抜き型(プレツェル型)

<包材>

や か しょうこぶくろ
焼き菓子用小袋

シール

かんそうざい
乾燥剤

- みつ いせいとうかぶしきがいしゃ
三井製糖株式会社
- はんばいかぶしきがいしゃ
タカナシ販売株式会社
- しょうえいしよくひんかぶしきがいしゃ
正栄食品株式会社
- にちふつしょうじかぶしきがいしゃ
日仏商事株式会社
- 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～