

^{こ う べ}
神戸スウィーツ・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

^{せ ん だ い か い じ ょ う}
仙台会場 テキスト

^{じ つ き や}
実技：焼きモンブラン

^{ざ い く}
マジパン細工・ハロウィン🎃

^{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

や 焼きモンブラン

はいごう <配合> しょうみやく こぶん きくがた ごう
正味約30gで15個分(菊型1号アルミ)

くり 栗ペースト	250g	しょうえいしよくひん 正栄食品
しろなみあん 白並餡	40g	
グラニュー糖	30g	みつせいとう 三井製糖
むえん 無塩バター	50g	はんばい タカナシ販売
らんおう 卵黄	25g	
なま 生クリーム	40g	はんばい タカナシ販売
ラム酒	5cc	ようしゅぼうえき ドーバー洋酒貿易
はくりきこ 薄力粉(バイオレット)	20g	
しぶかわくり 渋皮栗	15個	うえのちゅう 上野忠

つく かた <作り方>

- ① くり しょうみやく しろなみあん
栗ペースト、白並餡をボールに入れ、ゴムベラで混ぜる。
- ② ①にグラニュー糖を入れ混ぜる。
- ③ ②に柔らかくしたバター、らんおう なま
卵黄、生クリームを加えて混ぜる。
- ④ ③にラム酒を加えて混ぜる。
- ⑤ ④にこな ふ い ま
粉を振り入れ、混ぜる。
- ⑥ かた き じ やく しぼ い しぶかわくり ひと うえ
型に生地を約30gずつ絞り入れ、渋皮栗を一つ上にのせる。
- ⑦ しょうせい うわび したび
焼成 * 上火 200 ・ 下火 150

やく ぶんしょうせい
約30分焼成。

ざいく マジパン細工・ハロウィン

はいごう ＜配合＞

マジパンペースト		だいとう 大東カカオ
ココアパウダー		まえ だしょうてん 前田商店
コーンスターチ		
いろ こ あか き 色粉(赤、黄)		
なま 生チョコ		まえ だしょうてん 前田商店

のこ かざ しょう
*残ったペーストは飾りに使用。

つく かた ＜作り方＞

- ① マジパンペーストはココアと、色粉で2種類に色付けをする。
- ② 各色 15gずつ、5個に分ける。
*残ったペーストは飾りに使用します。
- ③ ペーストをきれいに丸め、軽くつぶし、真ん中にくぼみを作る。
- ④ くぼみに生チョコを入れ、生チョコが隠れるようにくぼみをとじる。
- ⑤ マジパンスティック等を使い、カボチャの型に成形する。
- ⑥ 残っているペーストで、茎や葉を作り飾る。

なま
生チョコ

はいごう
<配合>

ミルクチョコ	100g	まえだしょうてん 前田商店
ダークチョコ	100g	まえだしょうてん 前田商店
なま 生クリーム	90g	たかなしはんばい タカナシ販売
むえん 無塩バター	12g	たかなしはんばい タカナシ販売
みず 水アメ	12g	

つく かた
<作り方>

- ① ボールにチョコレート^{しゆるい}2種類を入れる。
* 刻んだもの^{きざ}のかレンジで溶かした^ともの。
 - ② 片手ナベに、無塩^{むえん}バター、水アメ^{みず}、生クリーム^{なま}を入れ火^いにかける。
 - ③ バター、水アメ^{みず}が溶け、沸いたら火^ひからおろす。
 - ④ ③を①に入れ、混ぜ^ま合わせる。
 - ⑤ ④をラップ^しを敷いたバットに流^{なが}しいれる。
 - ⑥ 冷蔵庫^{れいぞうこ}で2時間以上冷^{じかんいじょうひ}やす。
 - ⑦ 1cm角^{かく}に切^きる。
- * マジパン^{ざいく}細工^{みっぺい}は密閉^{れいぞうこほぞんか}して冷蔵庫^{とうき}保存^{しつおん}可。冬季は室温^{とうき}でも。

- ・ しょうえいしよ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
- ・ みつせいとうかぶしがいしゃ
三井製糖株式会社
- ・ 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
- ・ かぶしがいしゃうえのちゆう
株式会社上野忠
- ・ だいてう かぶしがいしゃ
大東カカオ株式会社
- ・ かぶしがいしゃまえだしょうてん
株式会社前田商店
- ・ にっしんせいふんかぶしがいしゃ
日清製粉株式会社

～メモ～