

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

^{ねん}
2018年

チャレンジド・プログラム Vol.11

^{こ う べ か い じ ょ う}
神戸会場 テキスト

^{じ つ き}
実技: クレーム ランヴェルセ オ キャラメル
カトルカール

^{こ う し} ^{にしはらきんぞうし}
講師: 西原金蔵氏

^{や ぎ じ ゅ ん じ し}
八木淳司氏

^{し ゅ さい} ^{しゃかいふくしほうじん} ^{にっしんせいふんかぶしがいしゃ}
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

カトルカール

はいごう ほんぶん
＜配合＞(1本分)

こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	65g
バター	65g
ぎゅうにゅう 牛乳	15cc
ふんとう 粉糖	65g
ぜんらん 全卵	65g
しお 塩	1つまみ
ベーキングパウダー	2.8g
バニラシュガー	1つまみ
レモン	0.5個
ナパージュ	4.50g
ふんとう 粉糖	150g
レモン汁	10cc
みず 水	20cc

つく かた
＜作り方＞

- ① バターをボウルに入れ、適正な温度(18から20℃)にする。Bを加えてすり混ぜる。
- ② 適正な温度にした全卵を①に少量ずつ加え、すり混ぜながら、その都度乳化させる。
- ③ レモンの表皮を卓上チーズグレーターですりおろし、レモンゼストを作り、②に加える。
- ④ ③にAを再度ふるいながら一度に入れ、サクリと混ぜ合わせる。
- ⑤ 適正な温度にした牛乳(25℃)を、④に一気に加えて混ぜる。
- ⑥ ⑤の生地を絞り袋に入れ、スリムバウンド型に絞り入れる。200℃に予熱したオーブンで

20分^{ふんや}焼く。その後、190℃にしたオーブンで15分^{ごや}焼く。

- ⑦ ⑥が焼き上がった^{やあ}ら、沸かしたナパージュ^わを上^{うえ}からかける。
- ⑧ 小鍋^{こなべ}に粉糖^{ふんとう}、レモン汁^{じる}、水^{みず}を入れて混ぜる。火^いにかけて温^まめ、ガラスアロー^ひを作る^{あたた}。
- ⑨ ⑦のナパージュ^てが手^てにつかない^{かわ}くらいに乾^{かわ}いたら、⑧のガラスアロー^ぬを塗^ぬる。
- ⑩ ⑨を200℃に予熱^{よねつ}したオーブンで1分^{ふんや}焼^{かわ}いて乾^{かわ}かす。皿^{さら}に盛り^もつける。

クレーム ランヴェルセ オ キャラメル

はいごう こぶん <配合> (6個分)

ぎゅうにゅう 牛乳	480cc
グラニュー糖 ^{とう}	100g
ぜんらん 全卵	115g
らんおう 卵黄	60g
バニラエッセンス	2から3滴 ^{てき}
グラニュー糖 ^{とう}	100g
みず 水	30cc

つく かた <作り方>

- ① 牛乳^{ぎゅうにゅう}とバニラ^{あたた}を合わせて30℃まで温^{あたた}める。
- ② その間^{かん}に、全卵^{ぜんらん}と卵黄^{らんおう}を合わせ、グラニュー糖^{とう}を加^{くわ}えてすり混^まぜる。
- ③ ②に温^{あたた}めた牛乳^{ぎゅうにゅう}を加^{くわ}え、気泡^{きほう}が入^いらないように混^まぜる。
- ④ ③を1日^{やす}休^{やす}ませる。
- ⑤ 深いバット^{ふか}に布^{ぬの}を敷^しき、プリンカップ^のを乗^のせ、プリン液^{えき}を流^{なが}し入れる。
- ⑥ バット^{ふつとう}に沸騰^ゆしたお湯^ゆを1cm程^{ふた}入れ、120℃で60分^{ゆせんや}、蓋^{ふた}をして湯煎^{ゆせんや}焼きする。

- ・ みついでいとうかぶしがいしゃ
三井製糖株式会社
- ・ はんばいかぶしがいしゃ
タカナシ販売株式会社
- ・ かぶしがいしゃ
株式会社ナリヅカコーポレーション
- ・ 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～