

こ う べ
神戸スウィーツ・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

と う き ょ う か い じ ょ う
東京会場 テキスト

じ つ き
実技：エンガディナー

こ う し な が い の り ゆ き し
講師：永井紀之氏

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 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

エンガディナー

はいごう ひとりぶん
<配合> (1人分)

【サブレ】

バター	90g
ふんとう 粉糖	65g
アーモンドパウダー	20g
たまご 卵	28g
しお 塩	0.5g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	157g
ベーキングパウダー	1g

【キャラメルノア】

グラニュー糖 ^{とう}	155g
みず 水あめ	50g
バター	10g
なま 生クリーム	90g
ハチミツ	20g
しお 塩	0.5g
バニラペースト	しょうしょう 少々
くるみ	250g

【サブレ】

- ① バターに^{ふんとう}粉糖、^{アーモンド}アーモンドパウダー、^{しお}塩を加え混ぜる。
- ② ①に^{かい}2回に分け、^わ卵（^{たまご}溶き卵）を^{くわ}加え^ま混ぜる。
- ③ ^{ふる}篩っておいた^{ベーキング}ベーキングパウダーと^{こむぎこ}小麦粉を^{いちど}一度に加え、^{くわ}粉気がなくなるまで^ま混ぜ、^{れいぞうこ}冷蔵庫で^{やす}休ませる。

【キャラメルノア】

- ① クルミは^{かる}軽く^や焼いておく(180℃)。
- ② 水あめと^{とう}グラニュー糖でキャラメルをつくる。
^{どうじ}同時に、^{なべ}鍋に^{なま}生クリーム、^{しお}ハチミツ、^い塩、^{あたた}バニラを入れ^{あたた}温める。
- ③ キャラメルができたら^{くわ}バターを加え、その後②の^ごクリームを^{くわ}加え115℃まで^{につ}煮詰める。
- ④ ③に^{くわ}クルミを^さ加え^さ冷ます。

- ① 4mm^{あつ}圧に^の伸ばしたサブレを^{かた}型に^し敷き、キャラメルノアを^つ詰めてサブレで^{ふた}蓋をする。
- ② ^{よぶん}余分な^{きじ}生地を^お落とし、^と溶き^{たまご}卵を^ぬ塗って、^{もよう}フォークで^{もよう}模様をつける。
- ③ 180℃のオーブンで40～50分^{ふん}焼く。

- ・ 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
- ・ 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～