

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

さ っ ぽ ろ かいじょう
札幌会場 テキスト

じ つ き

実技:クグロフショコラ

いの くろ
祈りのプレッツェル(黒ゴマ)

こうし ながねやま ひとし
講師:長根山 仁志(パティスリー モンタンベール)

や ぎ じゅんじ
八木 淳司

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

クグロフ ショコラ(クグロフ型1台分)^{がた だいぶん}

はいごう <配合>

バター	43g
クーベルチュールノワール	43g
タンプルタン	43g
グラニュー糖 ^{とう}	5g
全卵 ^{ぜんらん}	17g
卵黄 ^{らんおう}	22g
卵白 ^{らんぱく}	20g
薄力粉(メルティースノー) ^{はくりきこ}	12g

つく かた <作り方>

- ① ポマード状^{じょう}のバターにタンプルタン(アーモンドプードルと粉糖^{ふんとう はんぱん}を半々にして代用も可能^{だいようかのう})を攪拌^{かくはん}して混ぜる。
 - ② ①に40℃位^{くらい}に溶かしたクーベルチュールノワールを^{くわ}加えて混ぜる。
 - ③ ①に振^ふるった薄力粉^{はくりきこ}を^{すこ}少しずつ入れてスパテラで^ま混ぜる。
 - ④ 卵白^{らんぱく}にグラニュー糖^{とう}を入れて^い泡立てて、①に入れて^い混ぜ^あ合わせる。生地は^{きじ}多少、^{たし}殺^{ころ}し^ぎみ^まで混ぜ合わせる。
- しょうせいおんど ひらがま
焼成温度: 平釜170℃、コンベクション: 160℃
- しょうせいじかん ふん ふん
焼成時間: 50分、コンベクション: 40分
- ⑤ 焼き上がり、冷めたならば網^{あみ}の上に生地^{うえ}を置き、^{きじ}パータグラッセ^おをかけ、^{よぶん}余分なパートを^お落^もとし、^{かえ}持ち帰り用の^{よう}トレー^のに乗せて、^{かざ}ドライフルーツ^{しあ}を飾り仕上げる。

いの 祈りのプレッツェル(黒ごま) くろ

●全量 ぜんりょう 約490g やく 約45ヶ やく 10g/1ヶ

はいごう <配合>

<small>こくさんこむぎこ</small> 国産小麦粉(道産子U・中力粉)	250g
<small>むえん</small> 無塩バター	150g
ナチュラルチーズ	65g
<small>しお</small> 塩	5g
<small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳	20g
<small>ぜんらん</small> 全卵	1ヶ (約50g)
ゴマ	5g

しあげ ☆仕上

<small>ぜんらん</small> <small>ぬりよう</small> 全卵(塗用)	<small>しょうしょう</small> 少々
ゴマ	<small>やく</small> 約30g (全体で)

つく かた <作り方>

- ① ゴマを天板にひろげて、160℃のオーブンで約25～30分位でゆっくりと焼き、粗熱をとってからコーヒーミルで粉砕する。
- ② 少し大きめのボールに小さくカットしたバターを入れ、ふるった小麦粉、チーズ、塩を加え、手ですり合わせるように混ぜ合わせる。
- ③ ②に牛乳、全卵、最後に①のゴマを加え混ぜ合わせて生地を完成させる。
- ④ ③を薄く伸ばし、ラップに包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。
- ⑤ ④を4mmの高さの金属棒を使って、めん棒で伸ばす。
- ⑥ ⑤を抜き型で抜き、天板に並べる。
- ⑦ ⑥を冷蔵庫に入れ、約15分位休ませ、冷やし固める。

- ⑧ ⑦を冷蔵庫から出し全卵を薄く表面に塗り、粉末のゴマをつけて天板にもどす。
- ⑨ ⑧を上火200℃、下火160℃で、約15～18分位で焼成する。
- ⑩ ⑨の熱が取れてから、乾燥剤と一緒に小袋に入れとめる。
- ⑪ ⑩にシール等を貼り付ける。

- 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こうぎょうかぶしきがいしゃ
正栄食品工業株式会社
- かぶしきがいしゃまえ 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きがいしゃ
日清製粉株式会社

～メモ～