

<sup>こ う べ</sup>  
**神戸スウィーツ・コンソーシアム**  
**Kobe Sweets Consortium**

<sup>ねん</sup>  
**2018年**

**チャレンジド・プログラム Vol.11**

<sup>くまもとかいじょう</sup>  
**熊本会場 テキスト**

<sup>じつぎ</sup>

**実技:ミルリトン**

**祈りのプレッツェル**

<sup>こうし</sup> <sup>きたがわ</sup> <sup>ひろき</sup>  
**講師:北川 博喜(メゾン・ド・キタガワ)**

<sup>やぎ</sup> <sup>じゅんじ</sup>  
**八木 淳司**

<sup>しゅざい</sup> <sup>しゃかいふくしほうじん</sup> <sup>にっしんせいふんかぶしがいしゃ</sup>  
**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**

# ミルリトン

はいごう  
<配合>

## (パート・シュクレ)

バター	100g
粉糖	60g
全卵	24g
アーモンドプードル	24g
薄力粉(バイオレット)	160g

## (アパレイユ)

全卵	1個
アーモンドプードル	45g
粉糖	45g
溶かしバター	25g
アプリコットハーフ	5個
粉糖	適量

(パート・シュクレ)

- ① バターを<sup>やわ</sup>柔らかくし、<sup>ふんとう くわ</sup>粉糖を加える。
- ② <sup>たまご</sup>卵を3回に分けて<sup>くわ</sup>加える。
- ③ アーモンドプードル、<sup>はくりきこ ま あ</sup>薄力粉を混ぜ合わせ<sup>ばんやす</sup>1晩休ませる。

(アパレイユ)

- ① パート・シュクレを3mmに<sup>の</sup>伸ばし、<sup>かた ぬ</sup>型で抜いてタルトレット<sup>がた し こ</sup>型に敷き込む。
- ② アパレイユを<sup>ま あ</sup>混ぜ合わせ、①に<sup>はんぶんなが</sup>半分流す。
- ③ アプリコットを<sup>い のこ</sup>入れ残りのアパレイユを<sup>なが</sup>流す。
- ④ <sup>ひょうめん ふんとう</sup>表面に粉糖をふり、170℃のオーブンで<sup>ふん や</sup>25分焼く。

# いの 祈りのプレッツェル(ブルーベリー)

●全量 <sup>ぜんりょう</sup> 約550g <sup>やく</sup> 約50ヶ <sup>やく</sup> 10g/1ヶ

## はいごう <配合>

<sup>こくさんこむぎこ</sup> 国産小麦粉(筑紫こがね)	250g
<sup>むえん</sup> 無塩バター	140g
<sup>ふんとう</sup> 粉糖	110g
<sup>ぜんらん</sup> 全卵	1ヶ
ベーキングパウダー	2g
<sup>しお</sup> 塩	<sup>しょうしょう</sup> 少々
<sup>かわ</sup> レモンの皮	<sup>しょうしょう</sup> 少々
バニラオイル	<sup>しょうしょう</sup> 少々
ドライブルーベリー	30g

## つく かた <作り方>

- ① ドライブルーベリーを細かくカットしておく。
- ② ボールに小さくカットしたバターを入れ、ふるってある小麦粉、粉糖、ベーキングパウダーを加えて、塩、レモンの皮、バニラも加えて手ですり合わせる。
- ③ ②がまとまってきたら、全卵、ドライブルーベリーを混ぜ合わせる。
- ④ ③を薄く伸ばして、ラップに包み、冷蔵庫で約1時間休ませる。
- ⑤ ④を冷蔵庫から出し、金属棒とメン棒で5mmに伸ばし、型で抜いて、天板に並べる。
- ⑥ ⑤を上火180℃、下火150℃で、約15分で焼成する。
- ⑦ ⑥の熱が取れてから、乾燥剤と一緒に小袋に入れとめる。
- ⑧ ⑦にシール等を貼り付ける。

# いの 祈りのプレッツェル(黒ごま) くろ

● ぜんりょう 全量 やく 約490g やく 約45ヶ 10g/1ヶ

## はいごう <配合>

<small>こくさんこむぎこ</small> 国産小麦粉(筑紫こがね)	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
ゴマ	5g

## しあげ ☆仕上

<small>ぜんらんぬりよう</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。

- ・ こう ぼ こうぎょうかぶしがいしゃ  
オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ 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
- ・ 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～