

^{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

^{くまもとかいじょう}
熊本会場 テキスト

^{じつぎ}

実技:ミルリトン

祈りのプレッツェル

^{こうし} ^{きたがわ} ^{ひろき}
講師:北川 博喜(メゾン・ド・キタガワ)

^{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

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

(アパレイユ)

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

いの 祈りのプレッツェル(ブルーベリー)

●全量 ぜんりょう 約550g やく 約50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(筑紫こがね)	250g
<small>むえん</small> 無塩バター	140g
<small>ふんとう</small> 粉糖	110g
<small>ぜんらん</small> 全卵	1ヶ
ベーキングパウダー	2g
<small>しお</small> 塩	<small>しょうしょう</small> 少々
<small>かわ</small> レモンの皮	<small>しょうしょう</small> 少々
バニラオイル	<small>しょうしょう</small> 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～