

<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>  
**2019年**

**チャレンジド・プログラム Vol.12**

<sup>か い じ ょ う</sup>  
**福岡会場 テキスト**

<sup>じ つ き</sup>  
**実技：クグロフ オランジュ**  
**チュイール**

<sup>こ う し おおつかよしなりし</sup>  
**講師：大塚良成氏**

<sup>しゅざい 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**

## クグロフ オランジュ

はいごう ちよっけい がた だいぶん  
<配合> (直径18 cmクグロフ型 2台分)

### 【クグロフ オランジュ】

アーモンドプードル	120g
グラニュー糖	120g
ぜんらん 全卵	165g
オレンジジュース	20g
グランマルニエ酒	20g
オレンジピール	60g
てんかとう 転化糖(あるいは水あめ)	15g
と 溶かしバター	75g
はくりきこ 薄力粉(バイオレット)	30g
コーンスターチ	26g
ベーキングパウダー	3g
オレンジの表皮のすりおろし	こぶん 1個分

### 【グラス・ア・ロー】

みず こんかい 水(今回はオレンジ果汁20g+水5g)	25g
ふんとう 粉糖	100g

## 【クグロフ オランジュ】

- ① ボールにアーモンドプードルとグラニュー糖とう い まを入れよく混ぜる。
- ② ①にほぐして温めた全卵あたた ぜんらん すこを少しずつ加え、ハンドミキサーあわだで泡立てていく。
- ③ 全ての全卵すべ ぜんらんを加え生地が白くもったりしたら、ハンドミキサーき じ しろを外し、グランマルニエに漬けたオレンジピールつ こを加え、転化糖くわ てんかとうを加えた溶かしバターくわ とを入れよく混ぜる。
- ④ ③にあらかじめふるった薄力粉はくりきことコーンスターチくわを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ クグロフ型がたに流し入れ、170℃のオーブンで30～40分焼く。なが い ぶん や
- ⑥ 焼きあがったケーキやにスプレーに入れたグランマルニエを1台あたり10gほど吹きかけ30℃くらいに温めたガラス・ア・ローあたたを塗って、220℃のオーブンに30秒ほど入れ乾かす。ぬ びょう い かわ

※すりおろしたオレンジの表皮ひょうひとグラニュー糖とうはホイッパーで良く混ぜておく。

※バターてんかとうに転化糖みず(あるいは水あめ)を加え一緒に溶かしておく。

※クグロフ型がたにはバターぬを塗っておき、生地き じを入れる直前い ちよくぜんに打ち粉う こをする。

## チュイール

はいごう ちよっけい やく こぶん  
<配合> (直径6 cm 約30個分)

アーモンドスライス	120g
はくりきこ 薄力粉(バイオレット)	33g
ぜんらん 全卵	100g
グラニュー糖	100g
と 溶かしバター	10g

つく かた  
<作り方>

- ① バターを湯せんで溶かしておく。
- ② 大きめのボールにアーモンドスライスを入れる。
- ③ 薄力粉とグラニュー糖をよく混ぜておく。
- ④ ②のアーモンドに③を入れ、全体をよく混ぜる。
- ⑤ ④によくほぐした全卵を加え、ゴムベラでむらなくよく混ぜる。
- ⑥ ⑤に溶かしバターを加え、よく混ぜて冷蔵庫で1時間冷やす。
- ⑦ 160℃のオーブンで10分ほど焼く。

- ・ こう ぼ こうぎやうかぶしきがいしゃ  
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やうかぶしきがいしゃ  
正栄食品工業株式会社
- ・ 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
- ・ ようしゅぼうえきかぶしきがいしゃ  
ドーバー洋酒貿易株式会社
- ・ 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～