

こ う べ  
**神戸スイーツ・コンソーシアム**  
**Kobe Sweets Consortium**

ね ん  
**2019年**

**チャレンジド・プログラム Vol.12**

こ う べ か い じ ょ う  
**神戸会場 テキスト**

**ブンドランジュ**  
**チーズケーキマーロン**

こ う し し ら い わ た だ し し  
**講師：白岩忠志氏**

し ゅ ざ 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**

# ブトンドランジュ

はいごう やく こぶん  
＜配合＞（約30個分）

## 【ブトンドランジュ】

アーモンドホール <small>かわつ</small> （皮付き）	120g
こむぎこ 小麦粉	120g
コーンスターチ	40g
ふんとう 粉糖	80g
むえん 無塩バター	120g
しお 塩	4g
オレンジピール 5 mmカット	120g
ふんとう 粉糖	てきりょう 適量

つく かた  
＜作り方＞

- ① アーモンド、はくりきこ薄力粉、コーンスターチ、むえん無塩バター、しお塩をフードプロセッサーでソボロ状じょうにする。
- ② オレンジピールをくわ加え、きじ生地をまとめる。
- ③ 1個20gにこ分割して丸め、ぶんかつ天板にまる並べ、てんぼん180℃のオーブンでなら15～20分焼く。
- ④ さ冷めたら粉糖ふんとうを振り、ふ仕上げしある。

## チーズケーキマーロン

はいごう ちよっけい だいぶん  
＜配合＞（直径18 cm 4台分）

グラハムクラッカー	450g
グラニュー糖	25g
バター	170g
クリームチーズ	1000g
サワークリーム	500g
グラニュー糖	480g
こむぎこ 小麦粉	120g
ぜんらん こ かんさん 全卵(1個50g換算)	300g
バニラエッセンス	10 cc
アーモンドホール(皮付き)	200g
ふんとう 粉糖	てきりょう 適量

つく かた  
＜作り方＞

- ① グラハムクラッカーを荒く砕き、グラニュー糖と混ぜる。
- ② ①に溶かしバターを加え、よく混ぜる。
- ③ セルクルの内側に紙を巻いておき、②を流し入れて平らにならし、180℃で10分焼く。
- ④ クリームチーズ、サワークリーム、砂糖をよく混ぜる。
- ⑤ ④に卵を加え、最後に振った小麦粉とバニラエッセンスを加えよく混ぜる。
- ⑥ 上にアーモンドホールを載せて180℃で30～40分焼く。
- ⑦ 冷めたら粉糖を振り、仕上げる。

- ・ 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～