

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

ね ん
2020年

チャレンジド・プログラム Vol.13
テキスト

アイテム: サブレ

こ う し な が い の り ゆ き し
講師: 永井紀之氏

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 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

サブレ

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

【ヴィエノワ】

バター	75g
ふんとう 粉糖	30g
しお 塩	0.5g
らんおう 卵黄	15g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	95g
バニラペースト	しょうしょう 少々
しあよう 【仕上げ用】フランボワーズジャム	てきりよう 適量

【ソフトクッキー】

バター	135g
ふんとう 粉糖	75g
ぜんらん 全卵	50g
バニラペースト	しょうしょう 少々
ぎゅうにゅう 牛乳	15g
ラム	5g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	200g

サブレ

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

【メープルクッキー】

バター	200g
メープルシュガー	75g
しお 塩	1g
らんおう 卵黄	28g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	100g
じょうしんこ 上新粉	200g
コーンスターチ	70g
しあよう 【仕上げ用】メープルシュガー(細かいもの)	てきりよう 適量

【チョコサブレ】

バター	150g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	160g
カカオパウダー	35g
アーモンドパウダー	45g
ふんとう 粉糖	65g
ぎゅうにゅう 牛乳	20g
しお 塩	0.5g
しあよう 【仕上げ用】グラニュー糖	てきりよう 適量

つく かた ＜作り方＞

【ヴェイノワ】

- ① バターに塩、粉糖、バニラペーストを加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 卵黄を加えて混ぜる。
- ③ 小麦粉を加えて粉っぽくなるまで混ぜる。
- ④ ラップで包んで、3時間から一晩生地を寝かせる
- ⑤ 3mm程度の厚さにのして、型で抜く。
- ⑥ 同じ型で抜いたものを2枚1セットにし、一方の中心を更に小さい型で抜く。
- ⑦ 中心を抜いた方の上面には塗り玉をして、それぞれ焼成する。
- ⑧ 中心を抜いていない方の中心にフランボワーズジャムを塗り、中心を抜いた方を、卵を塗った面が外側になるように重ねる。

【ソフトクッキー】

- ① バターに塩、粉糖、バニラペーストを加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 全卵、牛乳、ラムを加えて混ぜる。
- ③ 小麦粉を加えて粉っぽくなるまで混ぜる。
- ④ ③を絞り袋に入れて、絞り出す
- ⑤ 焼成する。

【メープルクッキー】

- ① バターに塩しお、メープルシュガーくわを加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 卵黄らんおうを加えて混ぜる。
- ③ 小麦粉こむぎこと上新粉じょうしんこ、コーンスターチあを合わせてふるっておいたものを加えて、粉っぽくなるまで混ぜる。
- ④ 手で自然な形て しぜん かたちになるよう成形せいけいし、焼成しょうせいする。

【チョコサブレ】

- ① バターはあらかじめ冷蔵庫で冷やしておき、手てでつぶせるくらいの硬さかたにしておく。
- ② バターに小麦粉こむぎこ、カカオパウダー、アーモンドパウダー、粉糖ふんとうを合わせたものを加えて手てでちぎるように混ぜていき、そぼろ状じょうにする。
- ③ 牛乳ぎゅうにゅうと塩しおを合わせたものを加えて生地きじをまとめる。
- ④ 棒状ぼうじょうに成型せいけいして固まるまで冷蔵庫か冷凍庫で休ませる。
- ⑤ ④をグラニュー糖とうの上うえを転がし、まんべんなくまぶす。
- ⑥ 包丁ほうちょうで1.5cm程度の厚さていど あつになるようカットする。
- ⑦ 焼成しょうせいする

ざいりょうきょうりよくぎょう じゆんふ どう けいしやうりやく
材料協力企業(順不同 敬称略)

- ・ しょうえいしよ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
- ・ ようしゅぼうえきかぶしがいしゃ
ドーバー洋酒貿易株式会社
- ・ かぶしがいしゃ
株式会社ナリヅカコーポレーション
- ・ かぶし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がいしゃ
日清製粉株式会社

～メモ～