

<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>  
**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**

<sup>こ う し な が い の り ゆ き し</sup>  
**講師: 永井紀之氏**

<sup>し ゅ さ 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 き 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**

# 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<sup>しお</sup>塩、メープルシュガーを<sup>くわ</sup>加えて<sup>しろ</sup>白っぽくなるまで<sup>ま</sup>混ぜる。
- ② <sup>らんおう</sup>卵黄を<sup>くわ</sup>加えて<sup>ま</sup>混ぜる。
- ③ <sup>こむぎこ</sup>小麦粉と<sup>じょうしんこ</sup>上新粉、<sup>あ</sup>コーンスターチを<sup>くわ</sup>合わせて<sup>こな</sup>ふるっておいたものを<sup>くわ</sup>加えて、<sup>こな</sup>粉っぽくなくなるまで<sup>ま</sup>混ぜる。
- ④ <sup>て</sup>手で<sup>しぜん</sup>自然な<sup>かたち</sup>形になるよう<sup>せいけい</sup>成形し、<sup>しょうせい</sup>焼成する。

## 【チョコサブレ】

- ① バターはあらかじめ<sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫で<sup>ひ</sup>冷やしておき、<sup>て</sup>手で<sup>かた</sup>つぶせるくらいの<sup>かた</sup>硬さにしておく。
- ② バターに<sup>こむぎこ</sup>小麦粉、<sup>ふんとう</sup>カカオパウダー、<sup>あ</sup>アーモンドパウダー、<sup>くわ</sup>粉糖を<sup>くわ</sup>合わせたものを<sup>くわ</sup>加えて<sup>て</sup>手で<sup>ま</sup>ちぎるように<sup>ま</sup>混ぜていき、<sup>じょう</sup>そぼろ状にする。
- ③ <sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳と<sup>しお</sup>塩を<sup>あ</sup>合わせたものを<sup>くわ</sup>加えて<sup>きじ</sup>生地をまとめる。
- ④ <sup>ぼうじょう</sup>棒状に<sup>せいけい</sup>成型して<sup>かた</sup>固まるまで<sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫か<sup>れいとうこ</sup>冷凍庫で<sup>やす</sup>休ませる。
- ⑤ ④を<sup>とう</sup>グラニュー糖の<sup>うえ</sup>上を<sup>ころ</sup>転がし、まんべんなくまぶす。
- ⑥ <sup>ほうちょう</sup>包丁で<sup>ていど</sup>1.5cm程度の<sup>あつ</sup>厚さになるよう<sup>あつ</sup>カットする。
- ⑦ <sup>しょうせい</sup>焼成する

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～