

^{こ う べ}
神戸スウィーツ・コンソーシアム
Kobe Sweets Consortium

^{ね ん}
2021年

チャレンジド・プログラム Vol.14
テキスト

アイテム：バターサンド、モンブラン

^{こ う し} ^{な が い の り ゆ き}
講師：永井紀之シェフ

^{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

バターサンド

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

【サブレ生地】

むえん 無塩バター	160g
ふんとう 粉糖	100g
アーモンドプードル	80g
しお 塩	0.5g
ぜんらん 全卵	30g
ちゅうりき こ 中力粉(エクリチュール)	200g
ベーキングパウダー	8g

【バタークリーム】

むえん 無塩バター	250g
イタリアンメレンゲ	113g
(グラニュー糖 ^{とう})	75g
らんぱく (卵白)	38g
バニラエッセンス	てきりょう 適量

【バタークリーム】

レーズン	てきりょう 適量
ラム酒 ^{しゅ}	てきりょう 適量

【サブレ】

- ① 室温しつおん もどに戻したバターしお くわに塩まを加えて混ぜる。
- ② 粉糖ふんとうとアーモンドパウダーあを合わせて篩ふるったものを①に加え、混ぜま合わせる
- ③ 卵たまごを2回に分けて加わえながら均一きんいつに立たてる。
- ④ 中力粉ちゅうりき ことベーキングパウダーあを合わせて篩ふるい③くわに加え
粉気こな けがなくなるまでしっかりま混ぜる。
- ⑤ ラップつつに包ひとばん ひんで一晩冷やす。
- ⑥ 4 mm厚あつ のに伸ばしてカットする。
- ⑦ 塗り玉ぬ たまをして焼成しょうせいする。

【バタークリーム】

- ① 卵白らんぱくとグラニュー糖とう あわだを泡立つくて、イタリアンメレンゲを作る。
- ② ポマード状じょうにしたバターくわに①まを加えて混ぜあ合わせる。
- ③ バニラエッセンスくわを加える。

【仕上げ】

焼き上げたサブレや あにバタークリームとラムレーズンはさを挟む。

モンブラン

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

【ジェノワーズ】

らんおう 卵黄	60g
ぜんらん 全卵	192g
じょうはくとう 上白糖	100g
はちみつ	20g
バター	42g
はくりきこ 薄力粉	120g

【マロンクリーム】

パートドマロン	135g
ピュレドマロン	45g
むえん 無塩バター	72g
ぎゅうにゅう 牛乳	18g
しゅ ラム酒	9g
イタリアンメレンゲ	27g

【絞り用マロンクリーム】

なま 生クリーム(42%)	400g
マロンクリーム	250g

し あ よう
【仕上げ用】

なま 生クリーム	200g
アンビベ ^{よう} 用シロップ	てきりよう 適量
かざ ^{ようくり} 用栗 ^に のシロップ煮	てきりよう 適量

【ジェノワーズ】

- ① 卵黄、全卵、上白糖、はちみつを合わせて人肌程度に温め、泡立てる。
- ② 篩った薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- ③ 溶かしバターを加え、混ぜ合わせる。
- ④ 焼成する。

【マロンクリーム】

- ① パートドマロン、ピューレドマロン、室温に戻した無塩バターを合わせて立てる。
- ② 牛乳とラム酒を①に加えて合わせる。
- ③ イタリアンメレンゲを②に加えて合わせる。

【絞り用マロンクリーム】

- ① マロンクリームは冷蔵庫でしっかりと冷やしておく
- ② 生クリームと①を合わせて立てる。

【組み立て】

- ① ジェノワーズにはアンビベしておく。
- ② カップの中に、下からジェノワーズ、マロンクリーム、生クリーム、ジェノワーズ、絞り用マロンクリーム、栗のシロップ煮の順に重ねる

- ・ アンベール・ジャパン^{かぶしきがいしゃ}株式会社
- ・ オリエンタル^{こうほこうぎょうかぶしきがいしゃ}酵母工業株式会社
- ・ 正栄食品^{しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしきがいしゃ}工業株式会社
- ・ タカナシ^{はんばいかぶしきがいしゃ}販売株式会社
- ・ ドーバー^{ようしゅぼうえきかぶしきがいしゃ}洋酒貿易株式会社
- ・ 株式会社ナリヅカ^{かぶしきがいしゃ}コーポレーション
- ・ 三井製糖^{みついせいとうかぶしきがいしゃ}株式会社
- ・ 日清製粉^{にっしんせいふんかぶしきがいしゃ}株式会社

～メモ～