

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

ね ん
2022年

チャレンジド・プログラム Vol.15
テキスト

アイテム：ブッセ、かぼちゃのシフォンケーキ

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 つ 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

ブッセ

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

【ブッセ】

ぜんらん 全卵	50g
らんおう 卵黄	40g
グラニュー ^{とう} 糖	10g
はくりきこ 薄力粉	35g
アーモンドパウダー	30g
にゅうかざい 乳化剤	6g
らんぱく 卵白	75g
グラニュー ^{とう} 糖	50g
しお 塩	しょうしょう 少々

【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 ^{とう} 糖)	75g
らんぱく (卵白)	38g

【ブッセ】

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖、アーモンドパウダー、乳化剤を、白っぽくなるまで泡立てる。
- ② ふるった小麦粉を加え混ぜ合わせる。
- ③ 卵白、グラニュー糖、塩でメレンゲを作る。
- ④ ②と③を合わせる。
- ⑤ 天板に絞って、粉糖をふって 170℃～180℃で 10分程度焼き上げる。

【バタークリーム】

- ① グラニュー糖と卵白でイタリアンメレンゲを作る
- ② メレンゲの熱が取れたら、柔らかくほぐしておいたバターに、メレンゲを数回に分けて加えて混ぜ合わせる。

【組み立て】

- ① ブッセにバタークリームをサンドする。

かぼちゃのシフォンケーキ

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

【シフォンケーキ】

らんおう 卵黄	100g
グラニュー糖 ^{とう}	37.5g
サラダ油 ^ゆ	50ml
みず 水	67ml
バニラエッセンス	しょうしょう 少々
かぼちゃパウダー	50g
はくりきこ 薄力粉	120g
らんぱく 卵白	190g
グラニュー糖 ^{とう}	75g
しお 塩	しょうしょう 少々

【仕上げ】

なま 生クリーム	できりょう 適量
グラニュー糖 ^{とう}	できりょう 適量
キャラメルソース	できりょう 適量

【シフォンケーキ】

- ① 卵黄らんおうとグラニュー糖とう しろを白っぽくなるまで泡立あわだてる。
- ② サラダ油ゆを少しずつ加くわえて混まぜ合あわせる。
- ③ 水みずを少すこしずつ加くわえて混まぜ合あわせる。
- ④ バニラエッセンスをくわ加える。
- ⑤ ミキサーから降おろしてふるった小麦粉こむぎことかぼちゃパウダーくわを加まえて混まぜる。
- ⑥ 卵白らんぱく、グラニュー糖とう、塩しおを泡立あわだててメレンゲをつくる。
- ⑦ ⑤に⑥を加まえて混あぜ合あわせる。
- ⑧ 170℃のオーブンで焼成しょうせいする。

【仕上げ】

- ① キャラメルクリームでデコレーションする。

- ・ こう ぼ こうぎょうかぶしがいしゃ
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ょうかぶしがいしゃ
正栄食品工業株式会社
- ・ 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
- ・ みついせいとうかぶしがいしゃ
三井製糖株式会社
- ・ 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～