

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

ま っ ち ゃ く り
アイテム: スコーン、抹茶と栗のパウンドケーキ

こ う し の さ わ た か ひ こ
講師: 野澤孝彦シェフ

し ゅ さ 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

スコーン

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

【スコーン】

カメリヤ	400g
バイオレット	400g
グラニュー ^{とう} 糖	140g
ベーキングパウダー	30g
しお 塩	3g
バター	200g
ぜんらん 全卵	300g
ぎゅうにゅう 牛乳	320g
まっちゃ 抹茶	30g

【フィリング】

レーズン	80g
カレボー823ミルク	80g
オレンジピール	70g

【スコーン】

- ① バター、^{たまご}卵、^{ぎゅうにゅう}牛乳、^{いがい}以外の^{ざいりょう}材料を^ま混ぜて^{ふるい}篩にかけます。
- ② ^{きざ}刻んだバターを^{くわ}加えて^す擦り^あ合わせます。
- ③ ^{ぎゅうにゅう}牛乳と^{たまご}卵を^{くわ}加えて^ま混ぜていきます。^{かんぜん}完全に^ま混ぜ^き切らないようにします。
- ④ ^{など}フィリング等を^{くわ}加えて^{ぜんたい}全体に^い行き^{わた}渡すようにします。
- ⑤ ^{ぶんかつせいけい}分割成型をして、190℃のオーブンで^{しょうせい}焼成します。

まっちゃん くり
抹茶と栗のパウンドケーキ

はいごう ひとりぶん
<配合> (1人分)

バター	110g
グラニュー糖 ^{とう}	100g
ぜんらん 全卵	こ 2個(110g)
バイオレット	75g
アーモンドプードル	25g
まっちゃん 抹茶	10g
ベーキングパウダー	2g
しぶかわ 渋皮マロン	てきりょう 適量

こうてい
＜工程＞

- ① バター、グラニュー糖、抹茶を白くなるまで立てます。
- ② 卵を少しずつ入れます。
- ③ 篩った薄力粉とアーモンドプードル、BPをよく混ぜて、②に混ぜます。
- ④ 全体に艶が出るまでしっかり混ぜたら、型の1/3まで生地を入れます。
- ⑤ 生地の上にマロンを並べて型の7割くらいまで生地を入れます。
- ⑥ 170℃のオーブンで焼成します。

- ・ いとう けい 伊藤景 さんぎやうかぶしきがいしや パック産業株式会社
- ・ かぶしきがいしや 株式会社うめはら
- ・ こう ぼ こうぎやうかぶしきがいしや オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ しやうえいしよくひんこうぎやうかぶしきがいしや 正栄食品工業株式会社
- ・ はんばいかぶしきがいしや タカナシ販売株式会社
- ・ かぶしきがいしやま え だしやうてん 株式会社前田商店
- ・ みつ いせいとうかぶしきがいしや DM三井製糖株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしや 日清製粉株式会社

～メモ～