

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 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**

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

まっちや 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 <sup>とう</sup>	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
まっちや 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 さんぎやうかぶしきがいしや  
伊藤景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～