

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

ね ん ど
2022年度
チャレンジド・プログラム Vol.15
テキスト

アイテム：ダックワーズ、バターサンド

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

ダックワーズ

はいごう ひとりぶん
＜配合＞（1人分）

らんぱく 卵白	150g
グラニュー糖 ^{とう}	41g
アーモンドパウダー	116g
ふんとう 粉糖	75g
ソルガム ^こ 粉	19g

【トッピング】

バタークリーム	てきりょう 適量
インスタントコーヒー	てきりょう 適量
クルミ	適量

こうてい
〈工程〉

【ダックワーズ】

- ① 粉類こなるいは合あわせてふるっておく。
- ② 卵白らんぱくとグラニュー糖とうあを合あわせて泡立あわだててメレンゲつくを作る
- ③ ②に①をくわ加まえて混まぜる。
- ④ シャブロン型がたに霧吹きりふきで水みずを吹ふきかけて濡ぬらしておく。
- ⑤ ③の生地きじを絞しぼり、パレットナイフで生地きじを平たいらにした後あと、型かたを外はずす。
- ⑥ 表面ひょうめんに粉糖ふんとうを振ふりかける。
- ⑦ 焼成しょうせいする。

しあ
【仕上げ】

- ① バタークリームにインスタントコーヒーをくわ加まえて混まぜ、コーヒークリームつくを作る。
- ② 焼き上やあげたダックワーズにコーヒークリームと砕くだいたクルミをはさむ。

バターサンド

はいごう ひとりぶん
＜配合＞（1人分）

【サブレ^{きじ}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）	150g
ソルガム粉 ^こ	50g
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

【トッピング】

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 まに塩を加えて混ぜる。
- 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、混ぜ合わせるま あ
- ③ 卵たまごを2回に分けて加わえながら均一きんいつ たに立てる。
- ④ 中力粉ちゅうりき ことベーキングパウダーこ あ、ソルガム粉ふる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しお くわ まに①を加えて混ぜ合わせるま あ。
- 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をはさむ。

- ・ 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～