

<sup>こ う べ</sup>  
**神戸スウィーツ・コンソーシアム**  
**Kobe Sweets Consortium**

<sup>ね ん</sup>  
**2023年**

**チャレンジド・プログラム Vol.16**  
**テキスト**

アイテム: マドレーヌ、<sup>ぼんかん</sup>晩柑ショコラパウンドケーキ

<sup>こ う し</sup> <sup>な が い の り ゆ き</sup>  
講師: 永井紀之シェフ

<sup>しゅざい</sup> <sup>しゃかいふくしほうじん</sup> <sup>にしんせいふんかぶしがいしゃ</sup>  
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

# マドレーヌ

はいごう  
＜配合＞

## 【マドレーヌ】

ぜんらん 全卵	200g
ハチミツ	60g
じょうはくとう 上白糖	100g
トレハロース	30g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	200g
アーモンドパウダー	65g
ベーキングパウダー	12g
むえん 無塩バター	200g
じる レモン汁	20g
かわ レモンの皮	3g

## 【型用バター】

むえん 無塩バター	100g
こむぎこ きょうりきこ 小麦粉(強力粉)	30g

## 【マドレーヌ】

- ① 常温の卵に、ハチミツ、上白糖、トレハロースを加え、混ぜる。
- ② ふるった小麦粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを加え、混ぜる。
- ③ 溶かしバターを加え、混ぜる。
- ④ レモン汁、レモンの皮を加え、混ぜる。
- ⑤ 型に④を流し入れる。
- ⑥ 170℃～180℃のオーブンで焼成する。

## 【型用バター】

- ① バターを薄く型に塗り、小麦粉(強力粉)を振りかける。

ばんかん  
晩柑ショコラパウンドケーキ

はいごう  
＜配合＞

【パウンドケーキ】

バター	250g
グラニュー糖 <sup>とう</sup>	190g
トレハロース	20g
トレモリン	20g
たまご 卵	220g
こむぎこ 小麦粉(バイオレット)	115g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	115g
ベーキングパウダー	10g
ばんかん 晩柑コンフィチュール	200g
オレンジリキュール	20g
チョコチップ	40g

## 【パウンドケーキ】

- ① バターを常温じょうおんに戻もどしておく。じょうおん約1時間じかん
- ② グラニュー糖とう、トレハロース、トレモリンくわを加え、白しろっぽくなるまでよく混まぜる。
- ③ 卵たまごを少すこしずつやく（約4回かいに分わけて）加くわえる。
- ④ ふるった小麦粉こむぎこ、ベーキングパウダーくわを加え、混まぜる。
- ⑤ 事前じぜんに合あわせておいた晩柑ばんかんコンフィチュール、オレンジリキュールくわを加え、混まぜる。
- ⑥ チョコチップくわを加え、さまっくり混まぜる。
- ⑦ クッキングシートしを敷かたいた型ながに⑥を流いし入れ、170℃のオーブンしょうせいで焼成する。

ざいりょうきょうりょくきぎょう じゆんふ どう けいしょうりやく  
材料協力企業（順不同 敬称略）

- ・ 正栄食品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
- ・ タカナシ販売株式会社はんばんいかぶしがいしゃ
- ・ 日清製粉株式会社にっしんせいふんかぶしがいしゃ

～メモ～