

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

ね ん
2023年

チャレンジド・プログラム Vol.16
テキスト

アイテム：ヌスエツケ、ブリュッセラー、ヌスサブレ

こ う し の ざ わ た か ひ こ
講師：野澤 孝彦シェフ

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

ヌスエツケ

はいごう ひとりぶん
<配合> **(1人分)**

<small>きざ</small> 刻みヘーゼルナッツ	100g
グラニュー <small>とう</small> 糖	150g
バター	250g
<small>ぜんらん</small> 全卵	50g
<small>らんおう</small> 卵黄	20g
<small>はくりきこ</small> 薄力粉(バイオレット)	400g
スライスアーモンド	150g
<small>しお</small> 塩	<small>しょうしょう</small> 少々

<工程>

- ① 刻^{きざ}みヘーゼルナッツとグラニュー糖^{とう}をよく混^まぜる。
- ② ①にバターと塩^{しお}を加^すえて擦^すり混^まぜる。
- ③ ②に全卵^{ぜんらん}、卵黄^{らんおう}を加^{くわ}えて混^まぜる。
- ④ ③に薄力粉^{はくりきこ}とスライスアーモンドを^ましっかり混^まぜる。
- ⑤ ④の生^き地^じを^ひしっかり冷^{かた}やして固^{かた}める。
- ⑥ ⑤を綿棒^{めんぼう}で1cmの厚^{あつ}さにして3cm角^{かく}にカッ^{かく}トする。
- ⑦ 天板^{てんばん}に並^{なら}べて卵黄^{らんおう}を生^き地^じに塗^ぬる。
- ⑧ 180℃のオーブンで20分^{ていど}程度^{しょうせい}焼^や成^{せい}する。

ブリュッセラー

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

はくりきこ 薄力粉(バイオレット)	280g
ふんとう 粉糖	60g
クレムサンク	180g
ベジファ ^{かくしゆ} (各種)	30g
しお 塩	しょうしょう 少々
グラニュー ^{とう} 糖	てきりょう 適量

こうてい
＜工程＞

- ① クレムサンクと粉糖、塩、ベジファを混ぜる。
- ② ①に薄力粉を加えてしっかり混ぜる。
- ③ 100gに分けて30cmの棒状にして紙に巻き付ける。
- ④ 冷やして固めたらグラニュー糖をまぶして1.5cmにカットして天板に並べる。
- ⑤ 180℃で15分程度焼成する。

ヌスサブレ

はいごう ひとりぶん
<配合> (1人分)

バター	500g
グラニュー糖 ^{とう}	200g
はくりきこ 薄力粉(バイオレット)	600g
くるみ ^こ 粉 (くるみをフードプロセッサーで粉状 ^{ふんじょう} にする)	360g
ぜんらん 全卵	110g
らんおう 卵黄	40g
しお 塩、バニラ	しょうしょう 少々

こうてい
＜工程＞

- ① バターとグラニュー糖、塩、バニラをミキサーで立てる。
- ② ①に全卵、卵黄を加える。
- ③ ②に薄力粉とくるみ粉を加えてしっかり混ぜる。
- ④ ③を打ち粉を使いながら1.5cmに伸ばして直径5cmの抜型で抜く。
- ⑤ シリコン型に生地を入れて170℃で35分程度焼成する。

- ・ こう ぼこうぎょうかぶしきがいしや
オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ しょうえいしよくひんこうぎょ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
- ・ みついで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～