

^{こ う べ}
神戸スウィーツ・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：チョコレートソフトクッキー
カッターチーズのスコーン**

^{こ う し} ^{しろいわ} ^{ただし}
講師：白岩 忠志 シェフ

^{しゅさい} ^{しゃかいふくしほうじん} ^{にしんせいふんかぶしがいしゃ}
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

チョコレートソフトクッキー

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

<small>むえん</small> 無塩バター(タカナシ)	125g
<small>とう びりゅう</small> グラニュー糖(微粒)	135g
<small>みずあめ</small> 水飴	25g
<small>しお</small> 塩	2g
ベーキングパウダー	2g
<small>らんぱく</small> 卵白	45g
<small>はくりきこ</small> 薄力粉(バイオレット)	75g
<small>きょうりきこ</small> 強力粉(カメリヤ)	75g
ココアパウダー	30g
<small>だいとう</small> チョコチップ(大東カカオ)	50g
<small>なまくる み しょうえいしょくひんこうぎょう</small> 生胡桃(正栄食品工業)	50g
<small>しょうえいしょくひんこうぎょう</small> ドライアンズ(正栄食品工業)	50g

こうてい
＜工程＞

- ① ドライアーズと胡桃くるみは粗微塵あらみじんに切っておく。
- ② バター・グラニュー糖とう・水飴みずあめ・塩しおを良く擦り合わせよする。
- ③ ②に卵白らんぱくを加くわえる。
- ④ 卵白らんぱくが混まざったら薄力粉はくりきこ・強力粉きょうりきこ・ココア・ベーキングパウダリーふを振ふるったものを加くわえる。
- ⑤ ④に①とチョコチップくわを加まえよく混まぜる。
- ⑥ スプーンなどで任意にんいの大きさに成形おおして焼せいけいく(180℃ 15～20分やぶん)

カッターチーズのスコーン

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ (1人分)

むえん 無塩バター(タカナシ)	135g
じょうはくとう 上白糖	100g
しお 塩	2g
ぜんらん 全卵M サイズ	1個 ^こ
はくりきこ 薄力粉(バイオレット)	150g
きょうりきこ 強力粉(カメリヤ)	150g
ベーキングパウダー	10g
カッターチーズ(タカナシ)	125g
ほ ぶどう 干し葡萄	100g
チョコチップ(大東カカオ) ^{だいとう}	50g

その他、グラニュー糖^た はちみつ^{みつ}又はメープルシロップ^{また}

こうてい
＜工程＞

- ① バター・砂糖・塩を良く混ぜる。
- ② ①に卵を加え混ぜる。
- ③ 薄力粉・強力粉・ベーキングパウダーを振り、カッテージチーズと一緒に加える。
- ④ 干し葡萄・チョコチップを加え混ぜる。
- ⑤ ④を80gに分割し丸く成形した後グラニュー糖をまぶし15分冷蔵庫で休ます。
- ⑥ ⑤に十字に切り込みを入れ焼く(180℃ 20～30分)

ざいりょうきょうりょくきぎょう じゅんぶどう けいしやうりやく
材料協力企業(順不同 敬称略)

- ・ 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
- ・ だいたう かぶしがいしゃ
大東カカオ株式会社
- ・ はんばいかぶしがいしゃ
タカナシ販売株式会社
- ・ 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～