神戸スウィーツ・コンソーシアム Kobe Sweets Consortium

2024年 チャレンジド・プログラム Vol.17

東京会場 テキスト

アイテム:フロランタン、プロバンサル

こうし ながいのりゆき

講師:永井紀之シェフ

しゅさい しゃかいふくしほうじん 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

フロランタン

はいごう **<配合>**

【パートサブレ】

| バター (タカナシ) | 100g |
|-----------------------------------|------|
| かんとう みつい せいとう 粉糖 (DM三井製糖) | 65g |
| アーモンドパウダー (正栄食品工業) | 60g |
| たまご 卵 | 30g |
| こむぎこ にっしんせいふん 小麦粉(日清製粉エクリチュール) | 150g |
| バニラ | 少々 |

【アパレイユフロランタン】

| グラニュー糖(DM三井製糖) | 75g |
|------------------------------------|-----|
| ハチミツ | 25g |
| ^{みず} 水あめ | 20g |
| ^{なま} 生クリーム(35%) (タカナシ) | 35g |
| バター (タカナシ) | 50g |
| アーモンドスライス (正栄食品工業) | 80g |
| グリュエカカオ (ヴァローナジャパン) | 15g |

こうてい **<工程>**

【パートサブレ】

- ① 室温に戻したバターを柔らかく練る。
- こなざとう くわお砂糖を加えて混ぜる。
- ③ 溶いた 卵 を2回に分けて加える。
- (4) 粉類(アーモンドパウダー、薄力粉)をふるい入れ、さっくり混ぜる。
- で まとめにし、冷蔵庫で1時間ほど生地を寝かす。
- ⑦ 生地を均一の厚さ(約6mm)になるように伸ばす。
- ⑧ 180℃のオーブンで10分ほど焼成する。

【アパレイユフロランタン】

- ② アーモンドスライスとグリュエカカオを加え、混ぜ合わせる。
- ③ 焼きあがったサブレ生地の上に均等に流す。
- ④ 200℃のオーブンで10~15分ほど焼く。
- ⑤ 粗熱が取れたら好みのサイズにカットする。

プロバンサル

はいごう **<配合>**

【プロバンサル】

| ローマジパン(正栄食品工業) | 116g |
|------------------------------------|------|
| たまご 卵 | 75g |
| ハチミツ | 10g |
| フリュイコンフィ | 50g |
| グランマルニエ(ドーバー洋酒貿易) | 10g |
| はくりきこ にっしんせいふん 薄力粉 (日清製粉バイオレット) | 12g |
| コーンスターチ | 12g |
| バター (タカナシ) | 35g |

^{かた}【型ぬり用バター】

| バター (タカナシ) | しょうしょう 少々 |
|-------------------|---------------------|
| アーモンドダイス (正栄食品工業) | しょうしょう 少々 |

【仕上げ】

| アプリコットジャム | しょうしょう 少々 |
|--------------|-----------|
| かんとう みついせいとう | しょうしょう |
| 粉糖(DM三井製糖) | 少々 |

こうてい **<工程>**

- ① ボウルにローマジパンとハチミツを入れ、混ぜる。
- ② ①に卵を入れ、さらに混ぜる。
- ③ ②にグランマルニエを入れてよく混ぜる。
- 4 ③に薄力粉とコーンスターチと入れ、混ぜる。
- ⑤ ④にフリュイコンフィとバターを入れ、よく混ぜる。
- 6 型にバターを塗り、アーモンドダイスを散らす。
- ⑦ 180℃のオーブンで約30分焼く。

ざいりょうきょうりょくきぎょう おんじゅん けいしょうりゃく 材料協力企業(50音順 敬称略)

- しょうえいしょくひんこうぎょうか ぶしきがいしゃ
- 正栄食品工業株式会社
- タカナシ販売株式会社
- ようしゅぼうえきかぶしきがいしゃ ドーバー洋酒貿易株式会社
 - かぶしきがいしゃ
- ヴァローナジャパン株式会社
 - みつ い せいとうかぶしきがいしゃ
- DM三井製糖株式会社
 - にっしんせいふんかぶしきがいしゃ
- 日清製粉株式会社

