

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

ね ん
2024年

チャレンジド・プログラム Vol.17

か な ざ わ か い じ ょ う
金沢会場テキスト

ご ろ う き ん と き
アイテム：五郎金時のスイートポテトパイ、

ば ん か ん
晩柑ショコラパウンドケーキ

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 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

ごろうきんととき
五郎金時のスイートポテトパイ

はいごう こぶん
＜配合＞ 3個分

ごろうきんととき 五郎金時ペースト	250g
バター 《タカナシ販売》	60g
なま 生クリーム 《タカナシ販売》	30g
さとう 砂糖	70g
たまご 卵	1個
ラム	10g
バニラ	しょうしょう 少々
れいとう 冷凍パイシート 《タカナシ販売》	
ふんとう みつ い せいとう 粉糖 《DM三井製糖》	てきりょう 適量

こうてい
＜工程＞

- ① 五郎金時ペーストにバター、生クリーム、砂糖、卵を加え混ぜる。
- ② パイシートを伸ばし、11cm角に切る。
- ③ ①を15～20g絞り、その上にさつまいもダイスカットを置く。
- ④ 卵をといてパイの縁に塗り、包む。
- ⑦ 型(7cm)に入れ、オーブン180℃40分焼く。

ばんかん
晩柑ショコラパウンドケーキ

はいごう ひとりぶん
＜配合＞ 1人分

バター 《タカナシ ^{はんばい} 販売》	250g
グラニュー糖 ^{とう} 《DM三井 ^{みついせいとう} 製糖》	190g
トレハロース	20g
トレモリン	20g
卵 ^{たまご}	220g
小麦粉 ^{こむぎこ} 《バイオレット ^{にっしんせいふん} 日清製粉》	115g
小麦粉 ^{こむぎこ} 《エクリチュール ^{にっしんせいふん} 日清製粉》	115g
ベーキングパウダー	10g
晩柑 ^{ばんかん} コンフィチュール 《正栄 ^{しょうえいしょくひんこうぎょう} 食品工業》	200g
オレンジリキュール	20g
チョコチップ	40g

こうてい
<工程>

- 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、白っぽくなるまでよくま混ぜる。
- ③ 卵たまごを少しすこずつやく4かい (約4回わに分けて) くわ加える。
- 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、ま混ぜる。
- 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、ま混ぜる。
- ⑥ チョコチップくわを加え、さまっくり混ぜる。
- 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℃のオーブンでしょうせい焼成する。

- ・ 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
- ・ はんばいかぶしきかいしゃ
タカナシ販売株式会社
- ・ 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
- ・ のうざきぶっさんかぶしきがいしゃ
能崎物産株式会社