

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
たまご 卵	220g
こむぎこ 小麦粉 《バイオレット ^{にっしんせいふん} 日清製粉》	115g
こむぎこ 小麦粉 《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
ばんかん 晩柑コンフィチュール 《しょうえいしょくひんこうぎょう 正栄食品工業》	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 もどに戻しておく。じょうおんやく1じかん(常温約1時間)
- 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混ぜる。しろ
- ③ 卵たまご すこを少しずつやく4かい(約4回わに分けて)加える。くわ
- 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、混ぜる。ま
- ⑤ 事前にじぜん あ合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、混ぜる。ま
- ⑥ チョコチップくわを加え、さっくり混ぜる。ま
- ⑦ クッキングシートしを敷いた型かたに⑥を流し入れなが、170℃のオーブンで焼成しょうせいする。

- ・ しょうえいしよ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