

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

ね ん
2025年
チャレンジド・プログラム Vol.18
テキスト

アイテム：マドレーヌショコラ、エンガディナー

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 っ 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

マドレーヌショコラ

はいごう
＜配合＞

【マドレーヌショコラ】

ぜんらん 全卵	150g
ハチミツ	50g
じょうはくとう 上白糖	75g
トレハロース	25g
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	120g
ココアパウダー	20g
アーモンドパウダー	50g
ベーキングパウダー	7g
むえん 無塩バター	130g
バニラ	しょうしょう 少々

【マドレーヌ】

- ① 常温の卵じょうおん たまごに、ハチミツ、上白糖じょうはくとう、トレハロースくわを加え、よく混ぜる。
- ② バニラくわを加え、よく混ぜる。
- ③ ふるった小麦粉こむぎこ、ココアパウダー、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーくわを加え、粉気こなけがなくなるまで混ぜる。
- ④ 溶かしておいたバターとを加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ 型かたに④ながを流し入れる。
- ⑥ 170℃～180℃のオーブンで焼成しょうせいする。

エンガディナー

はいごう ＜配合＞

【パートシュクレ】(1台分)^{だいぶん}

バター	120g
ふんとう 粉糖	60g
T. P. T	60g
たまご 卵	40g
エクリチュール	190g
ベーキングパウダー	2g
し あ ようたまご 仕上げ用 卵	

【キャラメル】(1台分)^{だいぶん}

グラニュー ^{とう} 糖	70g
みずあめ 水飴	25g
む え ん 無塩バター	5g
なま 生クリーム(45%)	45g
さんおんとう 三温糖	10g
クルミ	145g
バニラ	しょうしょう 少々
しお 塩	しょうしょう 少々

【パートシュクレ】

- ① 室温に戻したバターに、粉糖、TPT(タンプルタン)を加え混ぜ合わせる。
- ② 溶いた卵を2～3回程度に分けて入れ、都度しっかり混ぜる。
- ③ ふるっとおいた薄力粉、ベーキングパウダーを加え、全体的に粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④ 生地を冷蔵庫で休ませたあと、上生地と下生地に分け、下生地は3mmくらいの厚さにのしタルト型に敷き詰める。
- ⑤ 再度冷蔵庫で生地を休ませる。
- ⑥ 生地にキャラメルを流し、冷蔵庫で良く冷やす。
- ⑦ 上生地を被せ指でしっかりと押さえる。
- ⑧ 表面に仕上げ用の卵を塗る。
- ⑨ 200度のオーブンで約40分焼成する。

【キャラメル】

- ① 水飴と砂糖を鍋でキャラメルにしていく。同時に生クリームに三温糖、塩を入れて温める。
- ② キャラメルになったらバターを入れる。
- ③ 温めた生クリームを加え115℃まで煮詰める。
- ④ 焼いたクルミを加え混ぜる。

- ^{みつ い せいとうかぶしがいいしゃ}DM三井製糖株式会社
- ^{はんばいかぶしがいいしゃ}タカナシ販売株式会社
- ^{にっしんせいふんかぶしがいいしゃ}日清製粉株式会社

～メモ～