

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：リンゴのキャラメルコンポート、
よう な し
洋梨のコンポート、イチジクのコンポート、
マンデルマッセ、アンズジャム

こ う し の ざ わ た か ひ こ
講師：野澤孝彦シェフ

しゅ さい しや 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

リンゴのカaramelコンポート

はいごう <配合>

りんご ^{こうぎよく} (紅玉)	6 ^こ 個
グラニュー糖 ^{とう みつ い せいとう} (DM三井製糖)	80g
みず ^{みず} 水	150g
ラム酒 ^{しゅ ようしゅ ぼうえき} (ドーバー洋酒貿易)	180g
なま ^{なま} 生クリーム35%(タカナシ)	50g
レモン汁 ^{じる}	30g
しお ^{しお} 塩	3g

こうてい <工程>

- ① グラニュー糖^{とう なべ}を鍋でカaramelにする。
- ② ①の鍋^{なべ}に水^{みず}、ラム酒^{しゅ}、生クリーム^{なま}を入れる。
- ③ 4つ割^わりにカットしたリンゴ^{かわ}(皮つき)を鍋^{なべ}に入れる。
- ④ レモン汁^{じる}・塩^{しお}を加えて、全体^{くわ ぜんたい}にカaramelを馴染^{なじ}ませる。
- ⑤ 約30分弱火^{やく ぶんよわび}で煮^にる。

ようなし
洋梨のコンポート

はいごう
＜配合＞

ようなし おおだま ばあい 洋梨(大玉の場合)	こ 4個
しろ からくち ようしゅ ぼうえき 白ワイン(辛口 ドーバー洋酒貿易)	750g
みず 水	1, 000g
とう みつ い せいとう グラニュー糖(DM三井製糖)	1, 000g
バナラペースト ビーンズ入り	5g
わ き レモン輪切り	まい 2枚

こうてい
＜工程＞

- ① なべ 鍋にワイン・水・グラニュー糖・バナラを入れて沸かす。
- ② かわ む 皮を剥いて4つ割りに切った かわ き ようなし 洋梨と なべ い レモンを鍋に入れる。
- ③ ひょうめん おお キッチンペーパーで表面を覆い、さら おと ぶた お皿などで落とし蓋をする。
- ④ ようなし す とお 洋梨が透き通るような色合い(いろあ)になるまで弱火(よわび)で煮る(に)。

イチジクのコンポート

＜配合＞

イチジク(生または冷凍)	12個
ブランデー(ドーバー洋酒貿易)	100g
水	300g
グラニュー糖(DM三井製糖)	500g
バニラペースト(ビーンズ入り)	5g
レモン輪切り	2枚

＜工程＞

- ① 鍋にブランデー・水・グラニュー糖・バニラペーストを入れて沸かす。
- ② イチジクとレモンを鍋に入れる。
- ③ キッチンペーパーで表面を覆う。
- ④ イチジクが表面の色が抜けるくらいまで弱火で煮る。

マンデルマッセ

＜配合＞

バター(タカナシ)	300g
グラニュー糖(DM三井製糖)	250g
卵黄	200g
卵白	100g
皮つきアーモンド粉	300g
薄力粉(バイオレット)	50g
ハチミツ	50g

＜工程＞

- ① バター、グラニュー糖、アーモンド粉(100g)をすり合わせる。
- ② ①に卵類を少しずつ混ぜていく。
- ③ 残りのアーモンド粉と薄力粉、ハチミツを加えて混ぜる。
- ④ 直径6cm×高さ3cmのシリコン型に40gずつ生地を絞る。
- ⑤ コンポートのフルーツを載せて180℃のオーブンで約35分焼き込む。

アンズジャム

＜配合＞

れいとう 冷凍アンズ(ホールまたはピューレ)	500g
とうみつ いせいとう グラニュー糖(DM三井製糖)	300g
じる レモン汁	30g

＜工程＞

① なべ 鍋にアンズとグラニュー糖、レモンを入れて煮る。

※ やあ 焼き上げたマンデルマッセの仕上げに使用。

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

- 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
- ようしゅ ぼうえきかぶしがいいしゃ
ドーバー洋酒貿易株式会社
- にっしんせいふんかぶしがいいしゃ
日清製粉株式会社