

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

ね ん
2026年
チャレンジド・プログラム Vol.19
テキスト

アイテム：クグロフ
<マーブル> <クルミ&ラム> <レーズン&イチジク>

こ う し の ざ わ た か ひ こ
講師： 野澤孝彦シェフ

しゅざい しゃかい ふくし ほうじん にっしんせいふんかぶしがいしゃ
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

クグロフ生地^{きじ}

＜配合＞^{はいごう}

【クグロフ生地^{きじ}】

バター	235g
グラニュー糖 ^{とう}	235g
全卵 ^{ぜんらん}	205g
薄力粉 ^{はくりきこ}	315g
生クリーム ^{なま}	60g

＜工程＞^{こうてい}

【クグロフ生地^{きじ}】

- ① バターとグラニュー糖^{とう}をすり合わせる。
- ② ①に全卵^{ぜんらん}を少しずつ^{すこ}加え、混ぜ^{くわ}合わせる。
- ③ 薄力粉^{はくりきこ}を加えて混ぜ^{くわ}る。
- ④ 生地^{きじ}に艶^{つや}が出るまで混ぜ^{くわ}、最後に生クリーム^{なま}を加えて混ぜ^{くわ}合わせる。

マーブル

＜配合＞

【マーブル】

クグロフ生地 ^{きじ}	350g
ココア	5g
バター	てきりょう 適量
かわつ 皮付きアーモンドパウダー	てきりょう 適量

*クグロフ型^{がた}は直径^{ちようけい}14cm高さ^{たか}8cm、各種^{かくしゆ}1台^{だい}ずつ^{そうてい}想定。

＜工程＞

【マーブル】

- ① クグロフ生地^{きじ}100gとココア^ま 5gを混ぜ^あ合わせる。
- ② プレーンのクグロフ生地^{きじ}250gを型^{かた}に入れる。
- ③ ココアを混ぜ^またクグロフ生地^{きじ}を②の生地^{きじ}の^{うえ}上に^お置く。
- ④ 割りばし^わやスプーン^{つか}などを使い、マーブル^{じよう}状^{たが}になるように互^きいの生地^じを^ま混ぜる。
- ⑤ クグロフ型^{がた}の内側^{うちがわ}にバター^ぬを塗り、皮付き^{かわつ}アーモンドパウダー^まをまんべんなくまぶしておく。
- ⑥ 生地^{きじ}を型^{かた}に流し入れ^{なが}い、180℃のオーブン^{やく}で約40分^{ぶんしようせい}焼成する。

クルミ&ラム

＜配合＞

【クルミ&ラム】

クグロフ生地 ^{きじ}	350g
刻みローストクルミ ^{きざ}	100g
ラム酒 ^{しゅ}	25g
ラム酒(アンビベ用) ^{しゅ}	20g
バター	適量 ^{てきりょう}
皮付きアーモンドパウダー ^{かわつ}	適量 ^{てきりょう}

* アンビベ^{しょうせいご}：焼成後に洋酒^{ようしゅ}やシロップ^{きじ}を生地^しへ染み込^こませる工程^{こうてい}

* クグロフ型^{がた}は直径^{ちようけい}14cm高さ^{たか}8cm、各種^{かくしゅ}1台^{だい}ずつ想定^{そうてい}。

＜工程＞

【クルミ&ラム】

- ① クグロフ生地^{きじ}に刻みローストクルミ^{きざ}とラム酒^{しゅ}を混ぜ^ま合わせる。
- ② クグロフ型^{がた}の内側^{うちがわ}にバター^ぬを塗り、皮付きアーモンドパウダー^{かわつ}をまんべんなくまぶしておく。
- ③ 生地^{きじ}を型^{かた}に流し入れ^{ながい}、180℃のオーブン^{やく}で約40分^{ぶん}焼成^{しょうせい}する。
- ④ 焼き^や上がった^あら、ラム酒^{しゅ}(アンビベ用^{よう})を刷毛^{はけ}で染み込^しませる。

レーズン&イチジク

＜配合＞

【レーズン&イチジク】

クグロフ生地 ^{きじ}	350g
セミドライイチジク	75g
レーズン(ブランデー漬 ^づ け)	50g
ブランデー(アンビベ ^{よう} 用)	20g
バター	てきりよう 適量
かわつ 皮付きアーモンドパウダー	てきりよう 適量

* アンビベ^{しょうせいご}: 焼成後^{ようしゅ}に洋酒やシロップ^{きじ}を生地^しへ染^こみ込^{こうてい}ませる工程

* クグロフ型^{がた}は直^{ちよつけい}径^{たか}14cm高^{かくしゅ}さ8cm、各^{だい}種^{そうてい}1台^そずつ想^そ定^{てい}。

＜工程＞

【レーズン&イチジク】

- ① クグロフ生地^{きじ}にセミドライイチジクとレーズン(ブランデー漬^づけ)を混^まぜ合^あわせる。
- ② クグロフ型^{がた}の内^{うち}側^{がわ}にバターを塗^ぬり、皮^{かわ}付^つきアーモンドパウダーをまんべんなくまぶしておく。
- ③ 生地^{きじ}を型^{かた}に流^{なが}し入^いれ、180℃のオーブンで約40分焼成^{やく}する。^{ぶんしょうせい}
- ④ 焼^やき上^あがったら、ブランデー(アンビベ^{よう}用)を染^しみ込^こませる。

- ・ しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしがいしゃ
正栄食品工業株式会社
- ・ みつ い せいとうかぶしがいしゃ
DM三井製糖株式会社
- ・ だいとう かぶしがいしゃ
大東カカオ株式会社
- ・ はんばいかぶしがいしゃ
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しゃ
日清製粉株式会社

～メモ～