

^{こ う べ}
神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

^{せ ん だ い}
In 仙台

^{ね ん}
2013年

チャレンジド・プログラム Vol.6

^{だ い} ^{か い}
第2回 テキスト

^{じ つ ぎ}
実技：バターブレッツツェル

^{じ つ え ん} ^み
実演：モントルテ(けしの実のトルテ)

^{こ う し} ^{の ざ わ} ^{た か ひ こ}
講師：野澤 孝彦

バターブレツツェル

はいごう <配合>

ちゅうりきこ 中力粉	1,950g	にっしんせいふん (日清製粉 レジヤンデール)
オリエンタルイースト VF	60g	オリエンタル <small>こうぼこうぎょう</small> 酵母工業)
グラニュー糖 <small>とう</small>	200g	みつせいとう (三井製糖)
だっしふんにゆう 脱脂粉乳	100g	
しお 塩	40g	
バター <small>むえん</small> (無塩)	20g	にゅうぎょう (タカナシ 乳業)
ぎゅうにゆう 牛乳	1,270g	にゅうぎょう (タカナシ 乳業)

しょうせいずみ ●焼成済

バター <small>むえん</small> (無塩)	てきりょう 適量	にゅうぎょう (タカナシ 乳業)
--------------------------------	-------------	---------------------

つく かた <作り方>

- ① ひと ひとはだ ぎゅうにゆう ぎゅうにゆう あたた あたためる。……①
- ② ①に、すべての材料 ざいりょう くわを加えてミキシングする。……②
(ていそく × 5分、こうそく × 4分)
- ③ ②を、1時間 じかん 発酵 はっこうさせる。……③
- ④ ③を、60gに ぶんかつ分割し、まるめてベンチタイムをとる。……④
- ⑤ ④を、ほそなが の がた 細長く伸ばし、ブレツツェル型 せいけいに成型する。……⑤
- ⑥ ⑤を、約40分 ぶん 発酵 はっこうさせて、クープのところにバターをのせて、
200℃のオーブンで約13分 ぶん くらい しょうせい 焼成する。……⑥
- ⑦ キツフェル型 がたも、同様に どうよう 焼成 しょうせいする。

モートルテ(けしの実のトルテ)^み

はいごう
<配合> (18cm Ø × 1台分)^{だいぶん}

バター(無塩) ^{むえん}	125g	(タカナシ ^{にゆうぎょう} 乳業)
ふんとう 粉糖	58g	
らんおう 卵黄	3ヶ	(竹鶏 ^{たけとり} ファーム)
らんぱく 卵白	3ヶ	(竹鶏 ^{たけとり} ファーム)
グラニュー糖 ^{とう}	65g	(三井製糖 ^{みついせいとう})
モーン(けしの実) ^み	165g	
はくりきこ 薄力粉	80g	(日清製粉 ^{にっしんせいふん} バイオレット)
ぎゅうにゅう 牛乳	25g	(タカナシ ^{にゆうぎょう} 乳業)
ラム酒 ^{しゅ}	20g	
オレンジピール	30g	(正栄食品 ^{しょうえいしょくひん})

●^{しあげ}仕上

ラム酒^{しゅ} てきりょう
適量

●^{ぶんりょうがい}分量外

バター てきりょう
適量

こな粉 てきりょう
適量

つく かた
＜作り方＞

- ① やわらかくしたバターに、ふるった粉糖ふんとうを入れ、白っぽくなるまで泡立あわだてる。……①
- ② ①に、ほぐした卵黄らんおうを少しすこずつ加くわえて混まぜ合あわせる。……②
- ③ 卵白らんぱくとグラニュー糖とうを、別のボールで泡立あわだてて、メレンゲつくを作る。……③
- ④ ②と、③を合あわせる。……④
- ⑤ ④に、薄力粉はくりきこを加くわえる。……⑤
- ⑥ ⑤に、細こまかくしたけしみの実くわを加くわえる。……⑥
- ⑦ ⑥に、牛乳ぎゅうにゅう、ラム酒しゅ、オレンジピールくわを加くわえて混まぜ合あわせる。……⑦
- ⑧ 175℃のオーブンで約45分焼成やく ふんしょうせいする。……⑧
- ⑨ ⑧の焼成後しょうせい ごと、ラム酒しゅをハケぬで塗ぬる。……⑨

- ・ こうほこうぎょうかぶしきがいしゃ
オリエンタル酵母工業株式会社
- ・ 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
- ・ にゅうぎょうかぶしきがいしゃ
タカナシ乳業株式会社
- ・ にっしんせいふんかぶしきがいしゃ
日清製粉株式会社
- ・ みつせいとうかぶしきがいしゃ
三井製糖株式会社

～メモ～