

^{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4回 テキスト

^{じ つ き}
実技：フロランタン (FLORENTINS)

^{じ つ げ ん} ^{ざ い く}
実演：チョコレート細工

^{こ う し} ^{かわうち} ^{ただゆき}
講師：川内 唯之シェフ

^{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

フロランタン

＜由来＞

カトリーヌ・ド・メディシスが、アンリ2世のもとに嫁ぐときに、イタリアから伝えられた菓子。
クッキー生地きじにキャラメルでコーティングしたナッツ類るい おお(多くはアーモンドスライス)をのせて
焼き上げる菓子やし

＜配合＞

●パート・シュクレ — クッキー生地きじ (天板400×300 サイズ1枚分)てんぱん まいぶん

無塩バター <small>むえん</small>	280g	タカナシ 乳業株式会社 <small>にゅうぎょうかぶしがいしゃ</small>
粉糖 <small>ふんとう</small>	170g	三井製糖株式会社 <small>みつせいとうかぶしがいしゃ</small>
塩 <small>しお</small>	5g	
全卵 <small>ぜんらん</small>	1ヶ	
小麦粉(エクリチュール) <small>こむぎこ</small>	400g	日清製粉株式会社 <small>にっしんせいふんかぶしがいしゃ</small>
バニラパウダー	1g	バニラハウス

●フロランタン生地きじ

グラニュー糖 <small>とう</small>	70g	三井製糖株式会社 <small>みつせいとうかぶしがいしゃ</small>
無塩バター <small>むえん</small>	70g	タカナシ 乳業株式会社 <small>にゅうぎょうかぶしがいしゃ</small>
はちみつ	70g	宮城県産 <small>みやぎけんさん</small>
水アメ	70g	平瀬フーズ <small>ひらせ</small>
生クリーム(45%) <small>なま</small>	50g	タカナシ 乳業株式会社 <small>にゅうぎょうかぶしがいしゃ</small>
アーモンドスライス	180g	正栄食品工業株式会社 <small>しょうえいしょくひんこうぎょうかぶしがいしゃ</small>
バニラパウダー	適量 <small>てきりょう</small>	バニラハウス

●パート・シュクレ

- (1) バターを室温に戻しておく。……①
- (2) ①のバターに、塩と、ふるった粉糖を加えて混ぜる。……②
- (3) ②に、ほぐした全卵を少しずつ混ぜる。……③
- (4) ③に、バニラパウダーを加えて混ぜる。……④
- (5) ④に、ふるった小麦粉を加えて混ぜる。……⑤
- (6) <450×300>の大きさのビニール袋に⑤を入れて、約400×300の大きさに、メン棒を使って平らに伸ばす。……⑥
- (7) 冷凍庫、もしくは冷蔵庫に入れて休ませる。……⑦。
- (8) 休ませた⑦を袋から取り出しベーキングシートにのせる。……⑧
- (9) ⑧に、打ち粉をしながらメン棒で平らに調整して天板に移し、ピケローラーでピケ(穴)をしっかりとする。……⑨
- (10) 170℃のオーブンで⑨を約25分で空焼きする。途中で浮き上がりそうな場所があれば、押えながら焼く。……⑩

●フロランタン生地

- (11) 手鍋に、水アメ、はちみつ、45%生クリーム、バター、グラニュー糖、バニラパウダーを入れて火にかけて沸騰させる。……⑪
- (12) ①に、火を止めて、アーモンドスライスを加えて混ぜる。……⑫
- (13) ⑫を、⑩の焼いたパートシュクレの上にあけて、パレットナイフで伸ばす。……⑬
- (14) ⑬を、170℃のオーブンで約25分～30分で焼成する。……⑭
- (15) ⑭が焼き上がり、表面温度が85℃くらいまで冷めたら、クックバーの紙に反してのせて、熱いうちに、7.5cm×4cmでカットする。……⑮

- ・ タカナシ^{にゆうぎやうかぶしきがいしや}乳業株式会社
- ・ バニラハウス
- ・ 三井^{みつ いせいとうかぶしきがいしや}製糖株式会社

～メモ～