

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

2011年

チャレンジド・プログラム Vol.4 第1回 テキスト

実技:ガレット・ブルトンヌ
ブルド・ネージュ

実演:飴細工

講師:原富彦

6月25日 じっぎ 実技

ガレット・ブルトンヌ

ちよっけい かたやく こぶん
(直径6cmの型約10個分)

はいごう <配合>

● きじ生地

むえん ゆきじるし かぶしきがいしゃ
無塩バター (雪印メグミルク株式会社) 170g

ふんとう ふんとう みついせいとう
粉糖 (粉糖 三井製糖) 100g

らんおう
卵黄 Mサイズ 2個

はくりきこ につしんせいふん
薄力粉 (バイオレット 日清製粉) 170g

しお
塩 2g

しゆ
ラム酒 3g

● ぬ たまご塗り卵

らんおう
卵黄 1個

みず
水 少々

コーヒーエッセンス 2cc

つく かた <作り方>

- ① バターに^{ふんとう}粉糖^あを^{しろ}合わせ、^た白っぽくなるまで^た立てる。
- ② ①に^{らんおう}卵黄^{すこ}を^{くわ}少しずつ^{しお}加え、^{しゆ}塩・ラム酒^{くわ}を加える。
- ③ ②に^{はくりきこ}薄力粉^{くわ}を^き加え、^じ生地^きを^じまとめる。
- ④ ^き生地^きを^{うえ}OPPシート^{きんぞくばん}の上^{ほん}に^きのせる。1cmの^{りょうたん}金属板^き2本^きを生地^きの^{りょうたん}両端^きに^{あつ}置き、^おめん棒^{ぼう}を使^{つか}って^き生地^きを^{あつ}1cmの^{あつ}厚さ^{あつ}に^{あつ}伸ばす。
- ⑤ ^き生地^きを^{ぶんほどれいとう}30分^き程^き冷凍^きする。
- ⑥ ^{れいとうご}冷凍^き後^き、^{ちよっけい}生地^きを^{まる}直径^ぬ6cm^きの^きセルクル^きで^{まる}丸く^ぬ抜く。
- ⑦ ^{まる}丸く^ぬ抜いた^き生地^きを^{そこ}底^{うえ}を^{てんばん}上^{うえ}にして^き天板^きの上^きに^きのせる。
- ⑧ ^ぬ塗り^{たまご}卵^{はけ}を^{かい}刷毛^ぬで^{すじ}2回^き塗り、^{すじ}フォーク^きで^{すじ}筋^きをつける。
- ⑨ ^{うす}薄く^ぬバター^きを^{うえ}塗^きった^きセルクル^きを^{うえ}生地^きの上^きに^きのせ、^き160度^きで^き30~45分^きで^き焼成^きする。
- ⑩ ^き焼成^き後^き、^だオーブン^きから^き出^きして^きすぐ^きに^きセルクル^きを^きはずす。

6月25日 じっぎ 実技

ブルド・ネージュ

やく こぶん
(約40個分)

はいごう
＜配合＞

● きじ 生地

むえん
無塩バター 115g

ふんとう ふんとう みついせいとう
粉糖 (粉糖 三井製糖) 25g

スキムミルク 7g

しお
塩 1g

ふんまつ
ローストアーモンド粉末 35g

(ローストアーモンド粉末皮無 ふんまつかわなし 正栄食品工業 しょうえいしょくひんこうぎょう)

はくりきこ にしんせいふん
薄力粉 (バイオレット 日清製粉) 75g

きょうりきこ にしんせいふん
強力粉 (カメリヤ 日清製粉) 75g

● しあよう 仕上げ用

ふんとう ふんとう みついせいとう
粉糖 (粉糖 三井製糖) 適量

つく かた
＜作り方＞

- ① 薄力粉・強力粉は合わせてふるっておく。
- ② バターと粉糖を軽く合わせる。
- ③ ②にスキムミルク、塩を合わせる。
- ④ ③にふるっておいた薄力粉・強力粉を加えて軽く混ぜ、ローストアーモンド粉末を加える。
- ⑤ ④の生地を棒状にし、30分ほど冷凍庫で固める。
- ⑥ 固まった生地を1個8gに分け、それぞれ丸めて天板に並べる。
- ⑦ 160～170度で約30分焼成する。
(割って中まで焼き色がつくまで焼成すること)
- ⑧ 焼成後、粗熱をとってから粉糖(分量外)をまぶす。

きょうさんきぎょう じゆんふどう けいしやうりやく
協賛企業(順不同 敬称略)

- かぶしきがいしや
・株式会社アイ・エムコーポレーション
- しょうえいしよくひんこうぎょうかぶしきがいしや
・正栄食品工業株式会社
- みつせいとうかぶしきがいしや
・三井製糖株式会社
- ゆきじるし かぶしきがいしや
・雪印メグミルク株式会社
- にっしんせいふんかぶしきがいしや
・日清製粉株式会社

~メモ~