

<sup>こ う べ</sup>  
神戸スウィーツ・コンソーシアム

Kobe Sweets Consortium

<sup>せ ん だ い</sup>  
In 仙台

<sup>ね ん</sup>  
2013年

チャレンジド・プログラム Vol.6

<sup>だ い</sup> <sup>か い</sup>  
第4回 テキスト

<sup>じ つ き</sup>  
実技：フロランタン (FLORENTINS)

<sup>じ つ げ ん</sup> <sup>ざ い く</sup>  
実演：チョコレート細工

<sup>こ う し</sup> <sup>か わ うち</sup> <sup>た だ ゆ き</sup>  
講師：川内 唯之シェフ

<sup>し ゅ ざ い</sup> <sup>し ゃ か い ふ く し ほう じん</sup> <sup>に つ し ん せ い ふ ん か ぶ し き が い し ゃ</sup>  
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枚分まいぶん)

むえん 無塩バター	280g	にゅうぎょうかぶしがいしゃ タカナシ 乳業株式会社
ふんとう 粉糖	170g	みつ いせいとうかぶしがいしゃ 三井製糖株式会社
しお 塩	5g	
ぜんらん 全卵	1ヶ	
こむぎこ 小麦粉(エクリチュール)	400g	にっしんせいふんかぶしがいしゃ 日清製粉株式会社
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	みつ いせいとうかぶしがいしゃ 三井製糖株式会社
むえん 無塩バター	70g	にゅうぎょうかぶしがいしゃ タカナシ 乳業株式会社
はちみつ	70g	みやぎけんさん 宮城県産
水アメ	70g	ひらせ 平瀬フーズ
なま 生クリーム(45%)	50g	にゅうぎょうかぶしがいしゃ タカナシ 乳業株式会社
アーモンドスライス	180g	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
バニラパウダー	適量	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<sup>にゆうぎやうかぶしきがいしや</sup>乳業株式会社
- ・ バニラハウス
- ・ 三井<sup>みつ いせいとうかぶしきがいしや</sup>製糖株式会社

～メモ～