

兵庫県認証食品の 小麦粉を使ったお菓子教室



～本日のレシピ～

●スプーンで食べるロールケーキ

●ハート形の練り出しクッキー

●小さなケイク・サレ

スプーンで食べるロールケーキ

材料(28×24cm天板1枚分)

- ・薄力粉(宝笠異人館) 60g
- (a)
 - ・卵黄 3コ分
 - ・グラニュー糖 25g
- (b)
 - ・卵白 3コ分
 - ・グラニュー糖 50g
 - ・サラダ油 15g
 - ・牛乳 15g



作り方

【下準備】

- ・卵は卵黄と卵白に分けておきます。
- ・薄力粉はふるっておきます。
- ・天板に四隅に切り目を入れた紙を敷いておきます。
- ・オーブンを180℃に予熱しておきます。

【生地作り】

- ① (a)卵黄にグラニュー糖を加えホイッパーで空気を含ませるよう、しっかり混ぜ合わせます。※卵黄が冷たい場合は湯煎で温めます。
サラダ油、牛乳を混ぜ合わせます。
- ② (b)別のボールに卵白を入れハンドミキサーでほぐし、砂糖を加え角が立つまでしっかりと泡立てます。
- ③ (a)に(b)のメレンゲの1/3を入れ混ぜ合わせます。
- ④ ふるった薄力粉を加え、ホイッパーでしっかり混ぜ合わせます。
- ⑤ 残りの(b)を2回に分けて加え、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ⑥ 天板に生地を流し、カードで表面を平らにならし、温めておいたガス高速オーブンで焼成します。

【180℃ 12～14分】

クレーム・パティシエール

- ・牛乳・・・・・・・・・・120g
- ・バニラビーンズ・・・・・・・・1／6本
- ・卵黄・・・・・・・・・・2コ分
- ・グラニュー糖・・・・・・・・20g
- ・薄力粉(宝笠異人館)・・・・・・・・9g
- ・バター(無塩)・・・・・・・・6g

作り方

- ① 手鍋に牛乳とバニラビーンズを入れて、火にかけ温めます。
- ② 卵黄にグラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、そこにふるった薄力粉を加え混ぜ合わせます。
- ③ ①を②に加えて混ぜ合わせ、一度濾し手鍋に戻します。
- ④ ③を再び火にかけ、クレーム・パティシエールを煮上げます。最後にバターを加えて混ぜ合わせます。
- ⑤ 火からおろし、ボウルに移して冷却します。

クレーム・レジェール

- ・クレーム・パティシエール・・180g
- ・生クリーム(35%)・・・・・・・・170g
- ・グラニュー糖・・・・・・・・10g

季節のフルーツ

- ・温州みかん・・・・・・・・1～2コ
- ・イチゴ・・・・・・・・120g
- ・キウイ・・・・・・・・1コ
- ・ブルーベリー・・・・・・・・30g

作り方

- ① 生クリームとグラニュー糖をしっかりと泡立てます。
- ② クレーム・パティシエールに①の少量を加えて全体が均一になるようにしっかりと混ぜ、残りの①を2回に分けて加え混ぜあわせます。

【組み立て】

- ① シートを3cm幅の短冊状にカットします。
- ② モールドに輪っかになるよう成形します。この時、余りの部分はカットします。
- ③ 中央にクレーム・レジェールを絞り入れます。
- ④ フルーツをトッピングし、お好みで粉砂糖やナパージュで仕上げます。

ハート形の 絞り出しクッキー



材料(約18枚分) ※プレーン

- ・バター(食塩不使用) 90 g
- ・粉砂糖 45 g
- ・生クリーム(47%) 68 g
- ・バニラオイル 適量
- ・薄力粉(宝笠異人館) 135 g

〈レモンアイシング〉

- ・粉砂糖 45 g
- ・レモン汁 小さじ2

材料(約18枚分) ※ココア

- ・バター(食塩不使用) 90 g
- ・粉砂糖 45 g
- ・生クリーム(47%) 68 g

(a)

- ・薄力粉(宝笠異人館) 120 g
- ・ココア 15 g
- ・コーティングチョコ 60 g

作り方

- ① バターは室温に戻して柔らかくしておきます。
クリーム状に練り、粉砂糖を2～3回に分けて加え、混ぜます。
- ② 生クリームを少しずつ加えて混ぜ、バニラオイルも加えて混ぜます。
- ③ 薄力粉(ココア生地は(a))をふるって加え、しっかり混ぜます。
星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、ハート形に絞り出します。
- ④ 温めたガス高速オーブンで焼きます。
【180℃ 約18分】
冷めれば、レモンアイシング(溶かしたチョコレート)をスプーンでかけて仕上げます。

小さな ケイク・サレ



材料 (45×95×30mmパニムール型3本分)

- (a)
- ・タマネギ・・・・・・・・・・50g
 - ・パプリカ(赤)・・・・・・・・30g
 - ・ブロッコリー・・・・・・・・30g
 - ・塩・・・・・・・・・・適量
 - ・黒コショウ・・・・・・・・適量
 - ・EVオリーブ油・・・・・・・・適量
 - ・ロースハム(スライス)・・・・50g

- (b)
- ・卵・・・・・・・・・・90g
 - ・砂糖・・・・・・・・・・15g
 - ・EVオリーブ油・・・・・・・・大さじ3
 - ・パルメザンチーズ(粉末)・・・大さじ3
 - ・黒コショウ・・・・・・・・少々
- (c)
- ・薄力粉(宝笠異人館)・・・・・・・・90g
 - ・ベーキングパウダー・・・・・・・・小さじ1

作り方

- ① (a)は7～8cm角に切り、ブロッコリーは小さめの小房に分けます。
塩・黒コショウ・EVオリーブ油をからめてアルミ箔で包み、
水なし両面焼きグリルで焼きます。
【上下強火 約4分】
- ② ロースハムは1cm角に切ります。
- ③ ボウルに(b)を入れて混ぜ合わせ、粗熱をとった①と②を加えて混ぜます。
- ④ ふるった(c)を加えてサクリと混ぜ、紙を敷いたパウンド型に分け入れ、
温めたガス高速オーブンで焼きます。
【180℃ 約20分】