

～シェフおすすめモンブラン&パン～
オリーブ香るバジルのフォカッチャ



<使用食材>

<Let's Cooking>

A

リスドール	・・・500g
グラニュー糖	・・・3g
塩	・・・10g
BBJ	・・・1.5
赤イースト	・・・4g
水	・・・310g
乾燥バジル	・・・2g
オリーブオイル	・・・適量

- ① 卓上ミキサーボールに、
Aの材料を計量します。
- ② 水を計量します。
(温かいとダメです)
- ③ ①のミキサーボールに水を加え、
中速で5分、高速で10分位捏ねていきます。
- ④ パンの状態を見て、乾燥バジルを加え、
均一に混ぜるまで捏ねていきます。
- ⑤ ボールに油をひいて、
常温で30分程度発酵させます。
- ⑥ 1ヶ250gに生地を分割し、
油をひいた鉄板の上で
30分程度発酵させます。
- ⑦ 成形した生地を型に入れ、
40分程度発酵させます。
- ⑧ 生地が発酵したら、
表面にオリーブオイルを塗って、
200℃に加熱しておいたオーブンに入れ、
蒸気を入れて10分焼きます。
- ⑨ 再度表面にオリーブオイルを塗り、
10分焼きます。
- ⑩ 焼けたパンはすぐに型から外して、
網の上に乗せ、
オリーブオイルを塗ったら・・・

☆できあがり☆

～シェフおすすめモンブラン&パン～
かぼちゃのモンブランタルト(ハロウィン風)



NO 2

<使用食材>

カスタードクリーム
(18cmタルト型1台分)

牛乳	・・・140g
グラニュー糖	・・・26g
全卵	・・・1個
薄力粉	・・・10g
無塩バター	・・・16g
生クリーム (フェット)	・・・40g
バニラ	・・・適量

<Let's Cooking>

- ① ボウルに全卵・グラニュー糖・薄力粉を混ぜ合わせます。
- ② 鍋に牛乳・バニラを入れ沸かしたものを①に数回に分け、合わせます。
- ③ ②を鍋にもどし、とろみがつくまでホイッパーで混ぜ、無塩バターを加えて混ぜたら、裏漉しします。
- ④ ③をボウルにうつし、ラップをして冷やします。
- ⑤ ④が冷めたら8分立てした生クリームと合わせたら・・・

☆カスタードクリーム完成☆

かぼちゃクリーム
(18cmタルト型1台分)

かぼちゃピューレ	・・・220g
グラニュー糖	・・・30g
生クリーム	・・・20g
無塩バター	・・・20g
ラム酒	・・・5g

- ① 鍋に、かぼちゃピューレ・グラニュー糖・生クリームを入れ、熱を加えます。
- ② ①にラム酒・バターを加えて混ぜ、ボウルに入れ、熱をとったら・・・

★かぼちゃクリーム完成★

★飾り★

- おばけクッキー
- 生クリーム