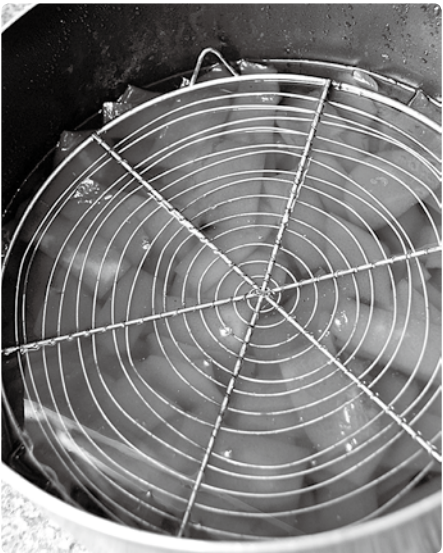


天草晩柑のコンフィ

- 【配量】
- 天草晩柑（皮）..... 1000 g
 - グラニュー糖 A..... 675 g
 - 水..... 500 g
 - グラニュー糖 B..... 適量
 - 水あめ..... 適量

- 【製法】
- ① 天草晩柑の皮を剥きスチームコンベクションオーブンで軟らかくなるまで蒸す（約 30 分間）。
 - ② グラニュー糖 A、水で 30 ポーメシロップを作り、①を漬けて一晩休ませる。
 - ③ ②のシロップを切ってグラニュー糖 B、水あめを適量加えて沸騰させ、皮を戻して一晩休ませる。
 - ④ ③の工程を 4～5 日間繰り返し、糖度を 63 度まで上げて仕上げる。



【製法④】

生地製法

- ① バターをほぐし、グラニュー糖、ココア、三温糖、グランマルニエを合わせて立てる



- ▶② ほぐした全卵の一部を①に加えて混ぜ合わせる



熊本加加阿（くまもとかかお）晩柑



▼制作Ⅱ 北川博喜
▼協力Ⅱ 欧風創作菓子 メゾン・ド・キタガワ（熊本市・南区）
創業時、熊本の人々に受け入れられるか半信半疑で始めたチョコレートが
今では主力商品と語る北川氏。素材との相性の良さから 6、7 年前から地
産シヨコラに目を向け、オーガニックシヨコラ使用商品の数々が並ぶ。ポ
ンボンシヨコラを焼き菓子にしたりと考えたのがこの一品。特産の晩柑の
コンフィの酸味がチョコレートの深い味わいと後味の余韻を印象つける。

生地

- 【配量】
- | | | | |
|--------------------------|--------|--------------------|-------|
| 無塩バター..... | 1000 g | 生クリーム（35%）..... | 150 g |
| グラニュー糖..... | 650 g | 薄力粉..... | 500 g |
| 三温糖..... | 250 g | 強力粉（熊本産）..... | 400 g |
| グランマルニエ..... | 100 g | オーガニックココア..... | 150 g |
| 全卵..... | 1000 g | B P..... | 10 g |
| オーガニックシヨコラノワール（70%）..... | 250 g | 天草晩柑のコンフィ（後記）..... | 700 g |