

菓子セミナー

「J-オイルミルズ 製菓用新油脂素材 『マイスターデリシア』の 上手な使い方

J-オイルミルズ

「マイスター洋菓子講習会」



江森宏之氏
「GLACIEL (グラッシェル)」
シェフパティシエ

菊地賢一氏
「レザネフォル」
オーナーシェフ

J-オイルミルズは10月9日、東京六本木の同社テクニカル・アドバイザー・センターで「マイスターデリシア」を使った洋菓子講習会を開催した。今回は、今話題となっている同社製品のフレッシュなバターミルクを配合した、製菓用ファットスプレッド『マイスターデリシア』の特長を生かしたケーキをテーマに、江森宏之氏と菊地賢一氏という新進気鋭の若手シェフふたりを講師に招いてのコラボ洋菓子講習会となった。

江森宏之シェフによる

ウイーク エンド エピス *Week end Epice*

クリスマス用にクグロフ型を使用し、木苺の味を表現したウイーク エンド。「バターにマイスターデリシアを入れることで食感が軽くなった」と江森氏。



【配合】(g)	2台分
全卵	125.0
グラニュー糖	100.0
食塩	1.0
水飴	7.5
トリモリン	5.0
ハチミツ	7.5
薄力粉	130.0
ベーキングパウダー	1.0
キャトルエピス	8.0
生クリーム(45%)	25.0
Zest citron (ゼストレモン)	5.0

