

「マイスター洋菓子講習会」

新しい油脂素材  
「マイスター デリシア」と  
「グランマスター ジェニユイン」を  
上手に使った大橋菓子

J-オイルミルズ（様田純和社長）は3月17日、東京六本木の同社テクニカル・アドバイザーセンターにおいて、バターミルクを配合した油脂素材『マイスター デリシア』とスイス産発酵バター配合のコンパウンドマーガリン『グランマスター ジェニユイン』を使った洋菓子講習会を開催。卓越した技術を持つ“現代の名工”に選ばれた大橋健二氏を講師に、新しい油脂素材を上手に使った焼き菓子の作り方をレクチャーした。ここではセミナーで制作したお菓子4点を写真掲載。レシピはP51～53に掲載。



大橋健二氏 夢工房ブリエオーナーシェフ・  
埼玉県洋菓子協会会長



左・スイス産発酵バター配合のコンパウンドマーガリン「グランマスター ジェニユイン」。右・バターミルクを配合した油脂素材「マイスター デリシア」



ポルドー

スポンジをオープンから出したらシロップにくぐらせて作る、サバラに似たお菓子で、定番の人気商品としてお勧め。生地とサブレに「**グランマスター ジェニユイン**」を使用。



オレンジの香りの強いお酒「ソミュール」と「**グランマニエ**」を加えたシロップとアプリコットジャムを全体にまぶしたパウンドケーキ。生地に「**グランマスター ジェニユイン**」を使用。左は、ジェニユインシートを使用したパイ。

ケーキ・オ・フリユイ



ピスターシュ

2種のビスキーの間にパートドフリユイ・アプリコット、ガナッシュなどをサンドした、ピスタチオの緑が美しいお菓子。バタークリームやカスタードクリームには「**マイスター デリシア**」を、ガナッシュやラングドシャーには「**グランマスター ジェニユイン**」を使用。



フォンダンショコラ