

《道具の準備》

- マンケ型 直径約15cm（又はデコ缶・丸セルクルでもOK）
- 大ボウル（直径20cm程） 中ボウル（直径15cm程） 裏ごし器 泡立器 ゴムベラ
- 粉ふるい カード 鍋（直径16cmほど） 絞り袋（厚手） 丸口金（直径10mm）
- オープンペーパー ラップ 使い捨て手袋 まな板・包丁 スケール 刷毛
- 落とし蓋（キッチンペーパーで作る） ハサミ

《ご自身で準備いただく材料》

オンラインのため、生ものはご準備ください。

牛乳100g 卵3個 バニラペースト（又はバニラオイル）

バター（型に塗る／オイルでもOK）

《代用について》

- ・阿波和三盆糖・含蜜糖→ グラニュー糖、きび砂糖など好みの砂糖
- ・米あめ → 水あめ
- ・バタースコッチキャラメルリキュール → ラム酒又は省いてもよい。
- ・金ごま→ 白ごま・黒ごま
- ・なると金時の蜜煮ペースト → 市販のさつまいもペースト、蒸したさつまいも
※代用は本来の仕上がりと変わるため奨励しませんが、状況に応じてご参考まで。

《オンラインレッスンを受講される方へ準備のご案内》

★レッスン前日に作っておく

「なると金時の蜜煮」「なると金時のクリーム」

※画像や動画を事前に送信くださると当日一緒に確認しながら、疑問点をクリアにします。

★当日の準備

- ・バスク生地の下準備をすませておいて下さい。
- ・バター、ローマジパンは室温に戻す。
- ・型、ボウル、ゴムベラ、刷毛など使用する道具類、材料をテーブルに出しておく。

バスク生地を作る → 成形（蜜煮・クリームを詰める） → 焼成

質疑応答、製菓理論のポイントの確認などをする予定です。目安：2時間～最長3時間まで。

実習・質疑応答を優先します。長引いたときは理論は動画で学習ください。

※実習は予期しないハプニングが起こることがあります。

形にならない、食べられないレベルのときは作りなおします。

材料は余裕をもってご準備ください。



なると金時のスペシャルガトーバスク

クッキー生地にカスタードクリームや、ブラックチェリーのジャムをはさんで焼き上げる北バスク地方の素朴な伝統菓子を、徳島特産のなると金時で仕上げます。

材料

マンケ型（直径15cm）1台分（又はデコ缶・丸セルクル）

【なると金時の密煮】

鳴門金時	300g
水	130g
阿波和三盆糖	40g
米あめ	20g
塩	ひとつまみ

【なると金時のクリーム】

クレーム・パティシエール	
牛乳	100g
グラニュー糖	15g
卵黄	1個
コーンスターチ	6g
バニラペースト	小さじ1/3
バター（無塩）	20g
なると金時の密煮ペースト	80g
バター・スコッチヤムメリクル（好み）	10g

【バスク生地】

バター（無塩）	90g
ローマジパン	30g
阿波和三盆糖	45g
含蜜糖	30g
卵黄	15g
全卵	30g
アーモンドパウダー	30g
薄力粉	90g

【仕上げ】

金ごま	適量
ドリュール（ツヤ出し）	適量

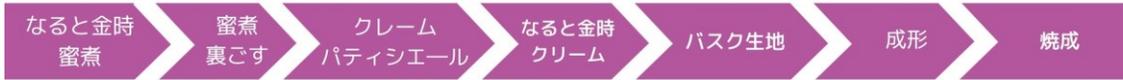
※バスク生地 of の残りを使用



工程

← 前日に準備しておくといよい →

焼成160℃ 60分



作り方

《なる和金時の蜜煮》

①鳴門金時は、皮付きのまま10～12mm厚さの「輪切り」にする。

5分ほど（～30分：時間があれば）水にさらす。

※ポイント：輪切りが煮崩れしにくい。半分にすると皮がめくれ、崩れてドロドロになりやすい。

②鍋に、水、阿波和三盆糖、米あめ、塩を入れて混ぜ、鳴門金時を入れる。

落し蓋（オープンペーパーやアルミで作る）をして、沸いたら弱火にして煮る。

竹串がスツとおればOK。焼成するので固めでよい。目安は8分～20分。

お芋によって煮える時間に差があります。5分たったら竹ぐしで確認し様子を見ながら時間は調整ください。

煮汁につけたまま室温において冷ます。

※直径5cmほどの輪切りならそのまま使うが、大きいときは、1/2～1/4にカットしておく。

※大量に仕込むとき分量は比例しません。煮汁は減らして調整ください。

なる和金時のクリームに使うペーストをつくる

なる和金時の蜜煮の皮をむく。裏ごして80g計量する。

《なる和金時のクリーム》

クリーム・パティシエールを炊く

①片手鍋に牛乳、グラニュー糖の1/3を入れて混ぜ、弱火にかける。

②ボウル（直径15cmほど）に、卵黄、残りのグラニュー糖、バニラペースト（バニラオイル）を入れる。

泡立器ですり混ぜ、コーンスターチを加えて粉気がなくなるまで混ぜる。

③牛乳が沸騰直前になれば火をとめて、半量入れてすぐによく混ぜ、残りの牛乳も加えて混ぜる。

ザルでこしながら鍋に戻し入れる。中火にかけて、泡立器で絶えず混ぜながら、弱めの中火で炊く。

モロモロしてきたら火をとめて、素早く泡立器で混ぜてダマをなくす。ゴムベラに持ちかえる。

中火にかけて、鍋底をまんべんなく混ぜながら、ツヤが出てサラッと流れる状態まで炊く。

※少量を家庭用の鍋で炊くときに適した方法です。

④火をとめてバターを加えて混ぜる。ボウルに移し、氷水に当てて混ぜながら冷ます。

なる和金時のペーストを混ぜる

⑤なる和金時の蜜煮ペーストを加えて混ぜる。

※かた過ぎるときは、生クリーム（液状）でのぼして調整します。

《バスク生地》

下準備

- ・ 共底のマンケ型は、くっついて取り出せない場合があるのでオープン紙を敷きます。
内側にバター又はオイル（分量外）を塗り、オープン紙を丸くカットして型の底に貼りつける。
底取れ型や丸セルクルは、内側にバターを塗るだけでOK。
- ・ 材料はすべて室温に戻す。
- ・ 薄力粉・アーモンドパウダーをそれぞれふるう。
- ・ 卵黄1個+全卵30gをよく溶きほぐす。
- ・ 絞り袋に丸口金（直径10mm）をセットして筒状の容器にかけておく。
- ・ オープンは入れる15分前にスイッチを入れて160℃に予熱する。

①ボウル（直径20cmほど）に、バター、ローマジパンを入れる。

手でにぎるようにムラなく混ぜる。

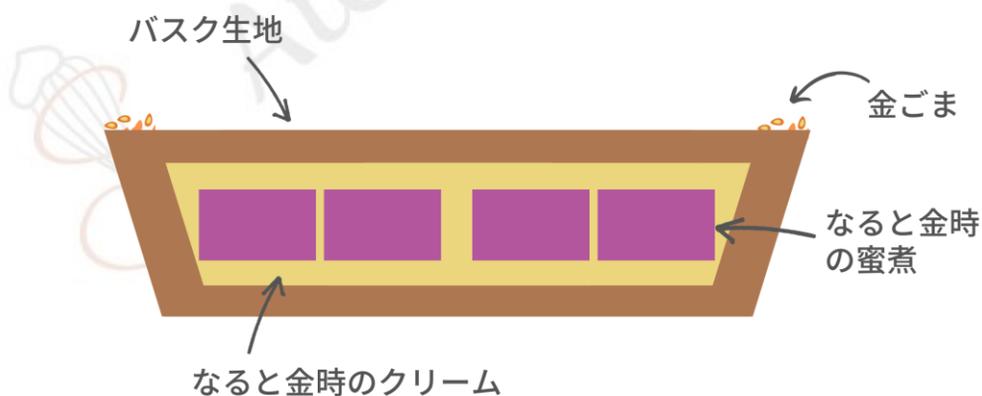
②阿波和三盆糖、含蜜糖を加えてよく混ぜる。

卵を5回に分けて加え、そのつどよく混ぜてつなげる。

アーモンドパウダー、薄力粉の順に加えてそのつど混ぜ合わせる。

粉気がなくなれば、押さえてこすりつけるように生地をまとめる。

※大量に仕込む場合は、卓上ミキサーで行う。ピーターで混ぜながら順に加えてまとめる。



《組み立てる》

ガトーバスクには2種類の成形法がある

★のぼすタイプ

めん棒で1cmほどの厚さのぼた生地を冷やす。丸で抜いたり、ナイフでカットして成形する方法。
固めに調整されたレシピで行う場合が多い。

★絞るタイプ

絞り袋に入れて絞りながら成形する方法。絞れる固さに調整されたレシピなら可能。
今回は手軽に作れる絞るタイプで成形します。

①丸口金を付けた絞り袋にバスク生地の一部を入れる。

②マンケ型をスケールの上ののせて計量しながら成形する。(gは目安)

底生地：バスク生地130g

生地を入れて手でおさえ平らにする。カードの短い辺で整える。

※底取れタイプの型は、底板を取り出して生地130gのせて平らおさえ、型に戻し入れると簡単。

※渦巻きに絞って整える場合は、口金を押さえ気味に絞るのがコツ。

側面：バスク90g

側面のフチに沿って2周絞る。カードでケース状に整える。

フィリング：なると金時の蜜煮 120g

鳴門金時のクリームを半量入れて平らにする。鳴門金時の蜜煮を中心を避けて入れ軽くおさえる。

残りのクリームを入れ、隙間のないように詰めて側面の生地と高さをそろえる。

上生地：120g

バスク生地を手で平らな円にして上ののせる。カードで隙間がないように整える。

※渦巻きに絞って平らに整えてもよい。

③溶き卵を表面に塗る。キッチンペーパーで型ふちを1周ふきとって付着した生地を取り除く。

親指の爪を型と生地の間に入れこんで(1mmくらい)1周まわして型に垂れた卵をのぞく。

※ドリユールが型に垂れると、焼成時に卵が固まって型にくっつき、均等に持ち上がりません。

指できれいにぬぐうと、側面が波打つのを防げる。

※模様をクッキリ出したいときは冷蔵庫で10分ほど(～60分)乾かす。

④フォークなどで模様をつける。金ゴマをふちに付ける。

5カ所ほどペティナイフで空気穴をあける。

⑤160℃に予熱したオーブンで、50～60分ほど焼く。

焼き色を見ながら濃くなれば150℃に落として調整ください。

焼けたら型から出して、ケーキクーラーの上で冷ます。

※オーブンによって焼き時間に差がでます。70分かかることもある。

※焼き立てはやわらかく、共底のタイプの型だと出す時に割れやすい。

型に入れたまましばらくおき、生地が落ち着いてから取り出す。

Point

- ・断面の美しさを意識して成形しましょう。
底、クリーム、芋、上面の生地のをかりながら丁寧に積み重ねる。
 - ・表面のドリュールが型の側面に垂れないように塗ると、均等に持ち上がる。
 - ・長時間かけてしっかり茶色になるまで焼き込むと、粉の味わいが引き出せる。
-

保存

常温保存 2日

- ー 当日：まわりがサクツとして食感の対比が楽しめる。
- ー 翌日：全体がしっとりしてバターやアーモンドの香りが強くなり一体感がでる。

カスタード入りの半生菓子のため水分が多く傷みやすい。

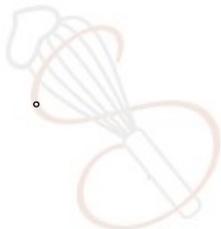
気温20℃以上の場合は冷蔵保存で3日以内。

焼成前の冷凍保存

- ー 1ヶ月 型ごとラップで包み、冷凍保存袋に入れる。
ラップを外して、冷凍のまま予熱したオーブンに入れる。5～10分長く焼成ください。

焼成後の冷凍保存

- ー 1ヶ月 ラップに包み冷凍保存袋に入れる。または個包装して冷凍する。



参考

徳島特産素材 なると金時

鮮やかな紅色、ほくほくした食感が特徴です。

鳴門市、徳島市、板野郡、指定された地域のみでつくられたものになると金時と呼ばれます。

保存方法：適温は10～17℃。新聞紙などでつつんで乾燥をしないように冷暗所で保存。

- ・ 空気を通さない密閉状態は厳禁。
- ・ 冷蔵庫で保存すると腐りやすくなるのでさけます。
- ・ 17℃以上の部屋は芽が出やすくなる。

なると金時は8月下旬から10月に掘って貯蔵されたものが、順に出荷されています。年の暮れから正月ごろになると甘味がましてさらにおいしくなり、3月ごろまで貯蔵すると、水分が抜けてねっとり感が増していく。

材料・道具ブランド／購入先

マンケ型 外寸 (φ165mm 内寸 φ155(底寸136)×H40mm)

<https://item.rakuten.co.jp/okashinomori/a02-68/>

※トルテ型となっている場合もあります。直径15cm丸型なら何でもよい。

リュベッカ マジパンローマッセ 120g／cotta

※細工用マジパンとは別物なのでご注意ください。

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=027435

阿波和三盆糖／岡田製糖所

<http://www.wasanbon.co.jp/>

種子島産原糖 / 500g／富澤商店

<https://tomiz.com/item/00016401>

ムソー 粗精糖 1kg / cotta

https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=025651