

## 《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
バタースコッチキャラメル（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

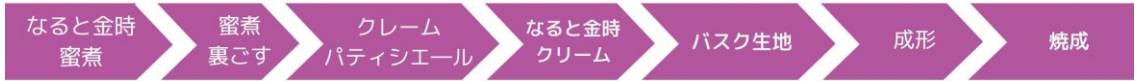
※バスク生地の残りを使用



## 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。

竹串がスッととおれば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み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。

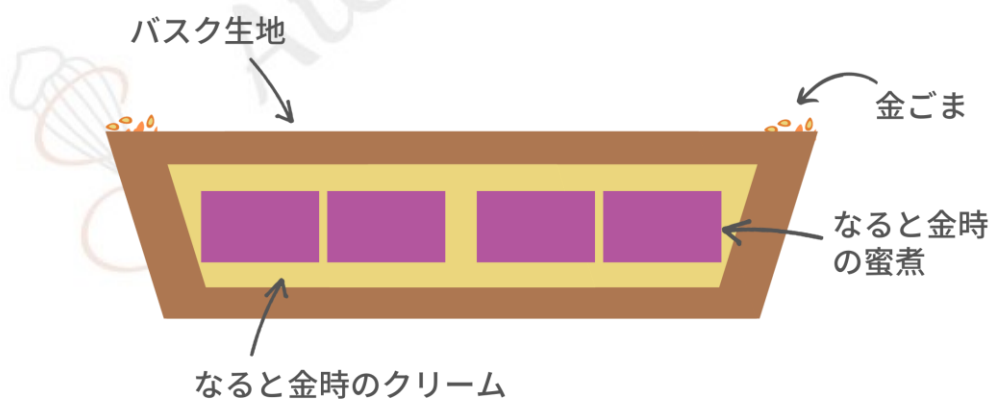
②阿波和三盆糖、含蜜糖を加えてよく混ぜる。

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

#### ★のばすタイプ

めん棒で1cmほどの厚さのばた生地を冷やす。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があ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。

リュウベッカ 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](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](https://www.cotta.jp/products/detail.php?product_id=025651)