



# Purple Yam Baguette

## 紫いもバゲット



hilton fukuoka sea hawk  
ヒルトン福岡シーホーク

Masatoshi Tanii  
谷井 正敏

<http://www.hiltonfukuokaseahawk.jp/>

### Ingredients

1000g flour  
20g salt  
2g dry yeast  
100g purple yam powder  
10g Hoshino natural yeast  
3g malt  
900g water  
200g osatsu dice  
(diced uct sweet potato)

### 材料

小麦粉 1,000g  
塩 20g  
ドライイースト 2g  
紫いもパウダー 100g  
ホシノ天然酵母 10g  
モルト 3g  
水 900g  
おさつダイス 200g



- 1 In a bowl, mix flour, salt, dry yeast and purple yam powder  
小麦粉 (1kg) と塩 (20g) とドライイースト (2g) と紫いもパウダー (100g) を混ぜる。
- 2 Add water, Hoshino-natural yeast, and malt. Beat with electric mixer for 4 min.  
1に水 (900g)、ホシノ天然酵母 (10g)、モルト (3g) を加えてミキサーで4分混ぜる。
- 3 Let the dough rest for 15 min in room temperature  
After the dough has rested, beat the dough in the mixer again for 5 more min.  
15分常温で生地を休ませた後、ミキサーで5分混ぜる。
- 4 Add Osatsu dice to the dough. Mix until well blended  
おさつダイス (200g) を生地に混ぜ合わせる。  
全体に混ぜたら常温で30分休ませる。
- 5 Fold the dough into thirds 2 times  
Let it the dough rest in room temperature for 40 min.  
3つ折りを2回して、常温で40分休ませる。
- 6 Repeat step 5  
5の手順をもう一度行う。
- 7 Fold the dough into thirds  
Let it rest in a room temperature for 30 min.  
3つ折りを1回して、常温で30分休ませる。
- 8 Refrigerate the dough for 18 hours.  
冷蔵庫で18時間休ませる。
- 9 After 18 hours, fold into thirds one more time and let the baguette rise for 30 min.  
3つ折りを1回して、30分発酵させる。
- 10 Divide the dough into 100g round pieces  
Let the dough rise for 30 min.  
100gで分割して丸めて30分発酵させる。
- 11 Form the dough into a baguette shape and let it rise for 30 more min.  
成形して30分発酵させる。
- 12 Bake in the preheated oven for 15 min.  
[482 degrees F (250 degrees C)]  
250℃のオーブンで15分焼く。



(有) コウヤマ 「さつま芋パウダー」を使用  
"Sweet potato powder" made by KOUYAMA co.,Ltd



# Two Different Yams Crème Chiboust

## ふたつの芋の クレームシブースト



hilton fukuoka sea hawk  
ヒルトン福岡シーホーク

Masatoshi Tanii  
谷井 正敏

<http://www.hiltonfukuokaseahawk.jp/>

Ingredients (per 10) / 材料 (10人分)

<b>【Pâte Sucrée】</b>	<b>【パートシュクレ】</b>
50g Butter	バター 50g
40g Powder Sugar	粉糖 40g
25g Egg	全卵 25g
A few drops of Vanilla Essence	バニラエッセンス 適量
100g Cake Flour	薄力粉 100g
30g Almond Powder	アーモンドパウダー 30g
1g Baking Powder	ベーキングパウダー 1g
<b>【Crème d' amande】</b>	<b>【クレームダイヤモンド】</b>
50g Butter	バター 50g
50g Powder Sugar	粉糖 50g
50g Egg	全卵 50g
50g Almond Powder	アーモンドプードル 50g
<b>【Imbiber】</b>	<b>【アンビベ】</b>
30g Water	水 30g
16g Granulated Sugar	グラニュー糖 16g
3g Cointreau	コアントロー 3g
<b>【Potato Cream】</b>	<b>【ポテトクリーム】</b>
(Squeeze with pastry bag)	(絞り袋で絞る)
20g Potato Powder	芋パウダー 20g
180g Milk	牛乳 180g
1g Salt	塩 1g
20g Egg York	卵黄 20g
20g Granulated Suga	グラニュー糖 20g
<b>【Purple yam Crème Chiboust】</b>	<b>【紫芋のクレームシブースト】</b>
(Crème Anglaze)	(クレームアングレーズ)
60g milk	牛乳 60g
35g heavy whipped cream	生クリーム 35g
½ cup vanilla beans	バニラビーンズ 1/3p
egg yolk	卵黄 35g
(Purple yam cream)	(紫芋クリーム)
20g Purple yam powder	紫芋パウダー 20g
20g Granulated Sugar	グラニュー糖 20g
35g heavy whipped cream	生クリーム 35g
6g Gelatin	ゼラチン 6g
(Italian Meringue)	(イタリアンメレンゲ)
60g egg white	卵白 60g
60g Granulated Sugar	グラニュー糖 60g



- 1 Prepare Pâte Sucrée ( tart dough )  
Knead into round shape and refrigerate overnight  
パートシュクレを仕込んで、丸めて冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 2 Flatten into a 2mm disk  
2mmに伸ばして型に敷き込み
- 3 Prepare Crème d' amande ( almond cream )  
Fill cream into tart shells  
Bake in the preheated oven  
for 30 min. 350F degree  
クレームダイヤモンドを仕込み、  
2に絞って 180℃で 30分焼き上げる。
- 4 Glaze the tart ( Imbiber ) and  
refrigerate until chilled  
アンビベをうって冷蔵庫で冷ます。
- 5 Make Potato Cream  
Fill into the pastry bag and squeeze on the tart  
ポテトクリームの材料を全て混ぜ合わせ  
絞り袋でタルトの上に絞る。
- 6 Prepare Crème Chiboust:  
Make Italian Meringue and Anglaze  
Mix with purple yam cream  
Squeeze into 60 x 30 tart ring and freeze.  
クレームシブーストの仕込み  
イタリアンメレンゲを作りアングレーズを炊いて、  
紫芋、グラニュー糖、生クリームで作ったクリームと  
合わせ、60×30のセルクルに絞って冷凍する。
- 7 Pour the chiboust onto the tart  
Sprinkle sugar over the top of chiboust and  
caramelize the sugar  
5の上にシブーストをのせて、  
グラニュー糖をかけて表面をキャラメリゼ
- 8 Place roasted pistachios around chiboust  
Decorate with raspberries,  
blackberries and chocolate  
周りにローストしたピスタチオをつけて、  
ラズベリー、ブラックベリー、チョコレートで飾る。



(有) コウヤマ 「さつま芋パウダー」を使用  
"Sweet potato powder" made by KOUYAMA co.,ltd

