

スコーン



『粉やの息子のふんわりホットケーキミックス』
を利用した手軽に簡単に作れる風味豊かなセミ
ドライタイプのスコーンです。

風味の良いチャンクチョコと自家製アップル
プレザーブの2種類をご紹介します。

■配合

仕込 1.2kg

・粉やの息子のホットケーキミックス	100%	1200g
・マルシェブルターニュ20 (コンパウンド) (ADEKA)	30%	360g
・生クリーム	25%	300g

チョコスコーン

・チョコチャンク (粉やの息子)	35%	420g
------------------	-----	------

アップルスコーン

・自家製アップルプレザーブ	35%	420g
---------------	-----	------

自家製アップルプレザーブ

・りんご	100%
・グラニュー糖	50%
・レモン果汁	5%

■工程

1. リンゴを8等分に切る。
2. 鍋にカットしたリンゴ、グラニュー糖、レモン果汁を合わせて30分置く。
3. 沸騰させながら焦がさないように煮る。
4. 10～15分程度、透明感が出てきたら、食感を確認してから火を止める。
5. 鍋ごと氷水に浸して冷まし、その後、冷蔵庫に入れて保管する。

■工程

11

1. 軟らかくしておいた油脂とミックスを合わせ馴染んできたら、生クリームを加えて木べらでしっかり混ぜ合わせる。
2. 生地にはフィリングをそれぞれ混ぜ合わせる。
3. ミックス200g仕込みで直径14cm、厚さ2cmの丸形に麺棒でのばし、ラップで包み冷蔵庫で1時間程度休ませる。
4. 6等分し、上火170～190℃ 下火150～190℃で20～23分焼成