

全粒粉（薄力）

5kg



F-ship（小型製粉プラント）で挽いた薄力タイプの全粒粉。菓子等の風味づけとしてお使い頂けます。

灰分	1.10%
蛋白	10.0%
主な用途	菓子
内容量	5kg
原材料	小麦粉（北海道産小麦）



江別製粉株式会社

〒067-0003 北海道江別市緑町東3丁目91番地

TEL 011-383-2311 FAX 011-383-2315 <http://haruyutaka.com>

全粒粉入りスコーン



使用粉：全粒粉（薄力）、ドルチェ



【配合】

全粒粉（薄力）	60	g	食塩	1	g
ドルチェ	140		牛乳	45	
ベーキングパウダー	10		生クリーム	45	
グラニュー糖	10		全卵	50	
無塩バター	50		ローストくるみ	50	

【工程（フードプロセッサー使用）】

- ・ 全粒粉（薄力）、ドルチェ、ベーキングパウダー、グラニュー糖を合わせて冷やしておく。（A）
- ・ 無塩バターをダイス状にカットし、冷蔵しておく。
- ・ 食塩、牛乳、生クリーム、全卵を合わせて冷蔵しておく。（B）

- ① フードプロセッサーにAを入れ、軽くまわす。（粉ふるい）
- ② よく冷やした無塩バターを加え、米粒状になるまでまわす。
- ③ Bを加え、生地が粗くまとまってきたら台の上に取り出し、生地の上にローストくるみを乗せて生地を切り重ねるようにし、均一に混ぜ合わせる。
- ④ 厚い円盤状に整え、冷蔵庫で一晩休ませる。
- ⑤ 厚さ1.5 cm、直径28 cm程度にのばして8等分にカットし、上面に牛乳を塗って焼成する。

焼成温度 上火 190℃ / 下火 170℃
焼成時間 約25分

【備考】

- ・ 写真は1個あたり約50 g、上記配合で8個分です。

グラハムビスケット

使用粉：クーヘン、全粒粉（薄力）



【配合】

小麦粉（クーヘン）	50	g
小麦粉（全粒粉（薄力））	50	g
ベーキングパウダー	1.6	g
グラニュー糖	30	g
食塩	1.2	g
ショートニング	40	g
水	30	g

【工程（卓上ミキサー使用）】

- ・クーヘン、全粒粉（薄力）、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
 - ・ショートニングを室温に戻しておく。
- ① ミキサーボウルにショートニングを入れビーターで攪拌し、滑らかにする。
 - ② グラニュー糖、食塩を加えてすり混ぜる。
 - ③ 合わせてふるった粉類を加え、そばろ状になるまで攪拌する。
 - ④ 水を加え混ぜ、ひと塊になったら生地を台の上に出し、数回捏ね合わせる。
 - ⑤ シート状に伸ばし、一晚冷蔵する。
 - ⑥ 冷蔵庫から出した生地を厚さ3mmに伸ばし、1時間程度冷蔵庫で休ませる。
 - ⑦ ピケをして型抜きし、天板に乗せて焼成する。

焼成温度 上火 180℃ / 下火 160℃
焼成時間 約17分

【備考】

- ・写真は直径3.6cmの丸型で抜いて焼成したもので、1枚あたり約8g、上記配合で約25枚できます。
- ・クーヘンと全粒粉（薄力）を使用することで、小麦のうまみが凝縮され、香ばしさがありザクザクと軽快な食感のビスケットになります。

絞り出しドーナツ

使用粉：ドルチェ、全粒粉（薄力）



【配合】

小麦粉（ドルチェ）	140	g
小麦粉（全粒粉（薄力））	60	g
ベーキングパウダー	5	g
グラニュー糖	75	g
食塩	1	g
全卵	60	g
牛乳	20	g
無塩バター	30	g

【工程】

- ・ドルチェ、全粒粉（薄力）、ベーキングパウダーをあらかじめ合わせてふるっておく。
 - ・無塩バター、全卵を室温に戻しておく。
- ① 室温に戻して軟らかくした無塩バターにグラニュー糖、食塩を合わせる。
続けて室温に戻した全卵を分離しないよう数回に分けて加え、しっかりと混ぜ合わせる。
 - ② 合わせてふるった粉類を加え混ぜ、粉気が無くなったら、最後に牛乳を加えて少し粘りの出る状態になるまでしっかりと混ぜ合わせる。
 - ③ 生地を丸口金をつけた絞り袋に入れ、10cm角に切ったクッキングシートの上に直径7cm程度の円形に絞り出す。
 - ④ 165℃の油で片面約1分ずつ、合計約2分揚げる。

【備考】

- ・写真は1個当たり約35gで、上記配合で11個できます。（丸口金は直径1.5cmのものを使用）
- ・生地を絞り出した後、爪楊枝などで筋を入れるときれいなヒビ割れができます。
- ・生地の硬さは牛乳の量で調整してください。生地が硬めの場合はザックリ感が増し、軟らかくすると食感に軽さが出ます。
- ・ドルチェに全粒粉（薄力）を合わせることで、素朴な味わいを楽しめるドーナツです。ザックリ食べ応えのある食感が魅力です。