

品名	プチマドレーヌ	
仕込量 (g)		1000



〈配合〉

資材名 1	資材名 2	メーカー	ベークス%	重量 (g)
	TD366Hミックス	鳥越製粉	100.00	1000.00
	コンパウンドマーガリン (溶かしておく)		17.00	170.00
	全卵 ①		34.00	340.00
	全卵 ②		21.00	210.00
	水		15.00	150.00
	サラダ油		14.00	140.00
				0.00
				0.00
合計				2010.00

ミキシング	①ミックス+全卵① ビーターで L-30秒 ML-1分
	②全卵②と水を加えて L-30秒 ML-3分
	③溶かし油脂とサラダ油を加えて L-30秒かき落とし後 ML-2分
捏上温度	20~24℃

重量	紙型 アサガオ 25g~28g
----	-----------------

焼成条件	上 200℃ 下 160℃
焼成時間	15~20分

焼成後仕上げ	沈まないように 窯出し後 すぐにショックを与えて 冷却する
--------	-------------------------------