



北海道産小麦使用

和風 白あんマドレーヌ

白あんを使うことでしっとり感をだした和風マドレーヌです。北海道産小麦のみで作られた『いざなみ』の特長である口ほどけをお楽しみ下さい。季節のあん（桜あん、抹茶あん等）に変える事により様々な風味のマドレーヌをお作り頂けます。

【配合】

いざなみ（北海道産小麦使用薄力粉）	}	①粉類	280g
ベーキングパウダー			10g
食塩	}	②卵類	4g
全卵			230g
卵黄			40g
グラニュー糖			150g
無塩バター			280g
ハチミツ	}	③混ぜ合わせて クリーム状にしておく	20g
白あん			300g
水飴			40g
生クリーム			40g

【工程】 ビーター使用

1. 予めふるった①粉類にグラニュー糖を加え混ぜ合わせ、②卵類を加えミキシング
2. 無塩バターを湯煎で溶かし加えていく
3. クリーム状に混ぜ合わせた③を加える
4. シェル型に2/3程度絞り込み焼成する。

【焼 成】

上火	180℃	時間 約13分
下火	170℃	

【備 考】