

5 大山こむぎの生クリームスコーン

- ・生クリームをたっぷり使用した、濃厚な味のスコーンです。
- ・大山小麦の強力粉を使用することで ポロポロと崩れる事がなく、しっとりした食感を楽しめます。
- ・様々なバリエーションが楽しみいただけます。



1Kg仕込み

1000

(本捏)

大山こむぎパン用粉 GTK	柄木田製粉	100	1000
パイオニアベーキングパウダー(アルミ不使用)	パイオニア企画	5	50
ゲランドの塩	鳥越製粉	1	10
上白糖		23	230
生クリーム		98	980
小計		227	2270

A	クーベルチュルク・スイート	“粉やの息子”	17	170
	アーモンドスライス	“粉やの息子”	17	170
B	ドライクランベリー	“粉やの息子”	24	240
	生バナナ(正味)		10	100

- ①小麦粉とBPを合わせて篩っておきます。
- ②上白糖, ゲランドの塩を加えます。
- ③練りこみ材料を加えて均一に分散させます。
- ④生クリームを加えて、よく混ぜ合わせます。
ソボロ状の生地を押し付けながらひと固まりにし数回折りたたみ団子状にまとめます。
- ⑤円盤状に押しつぶし八等分に切り分け、天板に並べます
- ⑥卵液を塗り20～30分休ませます。
- ⑦窯入れ前にもう一度卵液を塗り窯に入れます。

■焼成 上200℃ 下190℃ 18分～