

## 6. 全粒粉のスコーン



■全粒粉からくる、ざっくりとした食感と乳製品からくる口溶け、クランベリーの酸味が調和したスコーンです。パンケーキミックスを利用して簡単に作ります。お手軽に作れて紅茶との相性が秀逸なスコーンになります。

〈配合〉 1 K g 仕込

|                                                |     |       |
|------------------------------------------------|-----|-------|
| もっちりパンケーキミックス (粉やの息子)                          | 70% | 700 g |
| きたほなみ全粒粉 (石臼挽き全粒粉・柄木田製粉)                       | 30% | 300 g |
| グラニュー糖                                         | 20% | 200 g |
| マルシェブルターニュ 20 (コンパウンドマーガリン・ADEKA)<br>1 cm 角カット | 28% | 280 g |
| クリームチーズ 1 cm角カット                               | 35% | 350 g |
| ドライクランベリー赤ワイン漬け                                | 30% | 300 g |
| 生クリーム                                          | 25% | 250 g |
| パイオニアベーキングパウダー                                 | 1%  | 10 g  |

〈工程〉

- ①ミックス、全粒粉、砂糖、ベーキングパウダーを篩ってビニール袋にとり冷蔵庫で保管
- ②①にクリームチーズとコンパウンドを入れビーターで L-1 ML-2 そぼろ状にする。
- ③クランベリーを加え L-30 秒
- ④生クリームを加え L-30 秒
- ⑤麺棒でのばし二つ折り 2 回 冷蔵庫で休ませる。20～30分
- ⑥伸ばして二つ折りを 1 回 55mmの型で抜く
- ⑦焼成 200℃ 15分