

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) 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