



製品特徴

全粒粉を100%使用したポルボロンです。ホロホロと崩れるような食感が特徴です。

配合

原材料	NP	%	備考
FS全粒粉	●	60	
RH全粒粉	●	40	
アーモンドプードル		100	
ショートニング		60	
無塩バター		40	
粉糖		60	

工程 ミキサー使用（ビーター）

- ①全粒粉を170℃のオーブンで10分程焼く。
(うっすらと茶色く色づくまで)
- ②バターを柔らかくして、粉糖を加えクリーミングする。
- ③白っぽくなったら合わせて篩った全粒粉とアーモンドプードルを加えてさっくりと混ぜる。
- ④生地をまとめて冷蔵庫で2時間以上寝かせる。
- ⑤生地を8mmにのばし、抜き型で抜き、天板に並べて焼成する。

【焼成条件】 160℃/160℃ 18分～

【仕上げ】 粗熱が取れたら粉糖をまぶす。

ワンポイントアドバイス