

TD-346プレミアムスコーンミックス



- ・しっとりソフトで口溶けのよいスコーンです。
- ・ホイップクリームで仕込んだリッチな風味が楽しめます

【配合】	A	B
TD-346プレミアムスコーンミックス	100%	100%
マーガリン	10%	—
全卵	15%	15%
ホイップクリーム	30%	70%
サラダ油	5%	—
水	5%	—

- 【製法】 ミキシング (ビーター使用)
- A配合①ミックスにマーガリンを加え 低速3～5分
 ②全卵、ホイップクリーム、サラダ油、水を予め均一に混ぜたものに加え、
 低速1分 かき落とし後 低速1分
- B配合①ホイップクリーム、全卵を均一に混ぜます。
 ②ミックスを加え、低速 1分 かき落とし 低速1分

分割	300gに分割して生地を丸くまとめ 直径12cm、厚さ3cmに展圧
成型	1/6にカット 1個 約50g
焼成	上火200℃ 下火180℃ 約14分 (焼成前に塗玉をする)

【備考】

B配合はA配合よりさらにしっとりソフトで風味をアップした配合です。