



北海道産「のどが潤う菓子用粉」誕生！



北海道産秋播き小麦「きたほなみ」を100%使用した菓子用粉です。菓子用薄力として最適な部位のみを丹念に研究し、選別・抽出しました。くずれるような食感と口どけを持ちながら、同時に喉が潤うようなしっとり感も兼ね備えた菓子用粉となっております。

灰分 0.33% 粗たん白 8.4%
※原料事情により、分析値は変更になる場合があります。

製品特長

- 菓子用薄力として最適な部位のみを抽出することで、極めて麩質の少ない製品を実現しました。(当社比)
- 保湿性に優れ、経時変化によるパサつきを低減できます。
- 洋菓子全般、特にマドレーヌやパウンドケーキなどのご利用に最適です。

ジェノワーズ



【材料】	
レゼル ブランシュ	170g
全卵	240g
グラニュー糖	190g
無塩バター	60g
牛乳	40g
【デコレーション】	
生クリーム40%	200g
グラニュー糖	20g
イチゴ	適量
【シロップ】	
シロップ30°	50g
キルシュワッサー	3g

- 【作り方】**
- ①全卵とグラニュー糖を温めて、ミキサー(高速)で泡立てる。
 - ②種生地がしっかりと立った後、中速に切り替えて気泡を安定させる。(比重0.23)
 - ③篩った小麦粉を加えて、さつくりと混ぜ込む。
 - ④温めた無塩バターと牛乳を加えて、混ぜ込む。(比重0.40)
 - ⑤デコ缶(5号)に生地を260g流し入れて、上火180℃/下火175℃のオーブンで26~30分焼く。

マドレーヌ



【材料】	
レゼル ブランシュ	144g
全卵	160g
卵黄	50g
グラニュー糖	115g
カソナード	15g
塩	二つまみ
ベーキングパウダー	5g
レモンの皮	1個分
無塩バター	160g
蜂蜜	30g
バニラリキッド	適量

- 【作り方】**
- ①全卵、卵黄、グラニュー糖、カソナード、塩をよく混ぜる。
 - ②篩った小麦粉とベーキングパウダーを加えて、混ぜ合わせる。
 - ③すりおろしたレモン皮を混ぜる。
 - ④溶かした無塩バターを加えて、よく混ぜ合わせる。
 - ⑤蜂蜜、バニラリキッドを混ぜ合わせる。
 - ⑥型の高さ8割程度まで、生地を絞り入れる。
 - ⑦200℃のオーブンで10~12分焼く。



☆レゼル ブランシュ