



## 大麦ブッセ

- ・水溶性、不溶性の食物繊維をバランスよく含む大麦粉を使用しました。
- ・ソフトで歯切れの良い食感のブッセです。

【配 合】	大麦粉ふんわりF	100%
	ベーキングパウダー	1.5%
	重曹	0.5%
	全卵	125%
	グラニュー糖	90%
	ソルビトール	20%
	乳化油脂	10%
	サラダ油	20%

【製 法】 ミ キ シ ン グ （ホイッパー使用）

- ① 大麦粉、ベーキングパウダー、重曹を篩い合わせる。
- ② 全卵、糖類、乳化油脂をボールに加え、中高速1分。
- ③ ①を加え、低速1分、中高速1分30秒～2分30秒。  
（比重0.50～0.55程度）
- ④ サラダ油を加え、低速3分。

生 地 温 度 20～25℃

フロアタイム なし

分 割 20g（絞り）

焼 成 上火200℃、下火150℃、7～10分  
焼成前に粉糖をふる。