



## 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。
- ③①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°C  
 フロアタイム なし  
 分 割 20g (絞り)  
 焼 成 上火200°C、下火150°C、7～10分  
 焼成前に粉糖をふる。