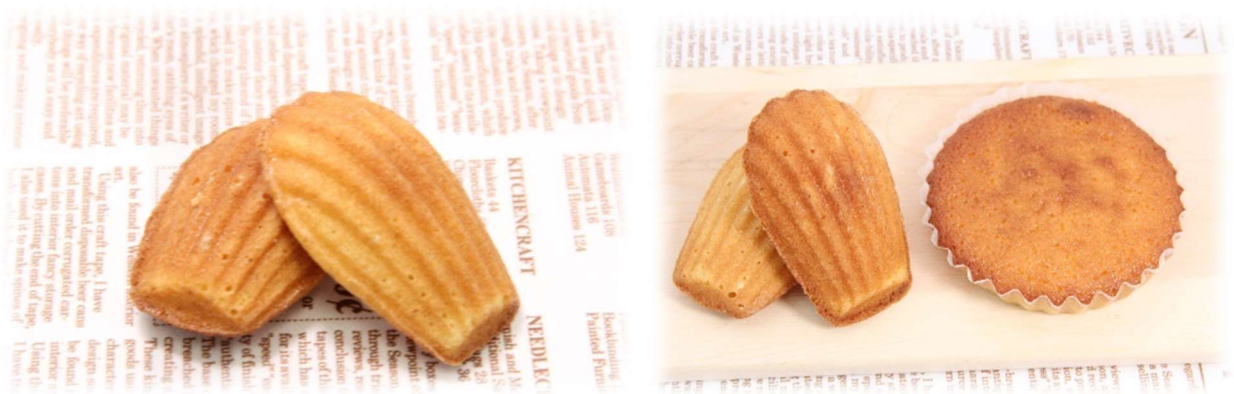


オーガニック マドレーヌ



■もっちりした食感のベーシックなマドレーヌです。お好みの飲み物とティータイムをお楽しみください。メルト法を採用していますので焼成翌日が食べ頃です。

●メルト法(仕込み量:300g)

オーガニック ロゼラ薄力粉	100%	300g
全卵	120%	360g
卵黄	20%	60g
グラニュー糖	110%	330g
ハチミツ	10%	30g
ベーキングパウダー	3%	9g
無塩バター	80%	240g
生クリーム	40%	120g

【 準備 】

- ・ 小麦粉とベーキングパウダーを一緒に篩っておく。
- ・ 焦がし無塩バターを作っておく。
- ・ シェル型にバターを塗り、マドレーヌ型には紙を敷いておく。

【 作り方 】

- ① 全卵、卵黄、グラニュー糖、ハチミツを均一に混ぜる。
- ② 小麦粉とベーキングパウダーを①に加え、ダマがなくなるまでしっかり混ぜ合わせる。
- ③ 焦がし無塩バター(60～70℃)、生クリームを②に加えしっかりと混ぜ合わせる。
- ④ 生地を30分休ませる。
- ⑤ 生地を型の8分目まで入れ、190℃に予熱したオーブンで11～12分焼成する。
- ⑥ 粗熱が取れたら型から外し、できれば翌日までビニール袋等で保管し、しっとりしてからお召し上がりください。

◆参考 シェル型 生地26g マドレーヌ型 生地60g

