

マドレーヌ



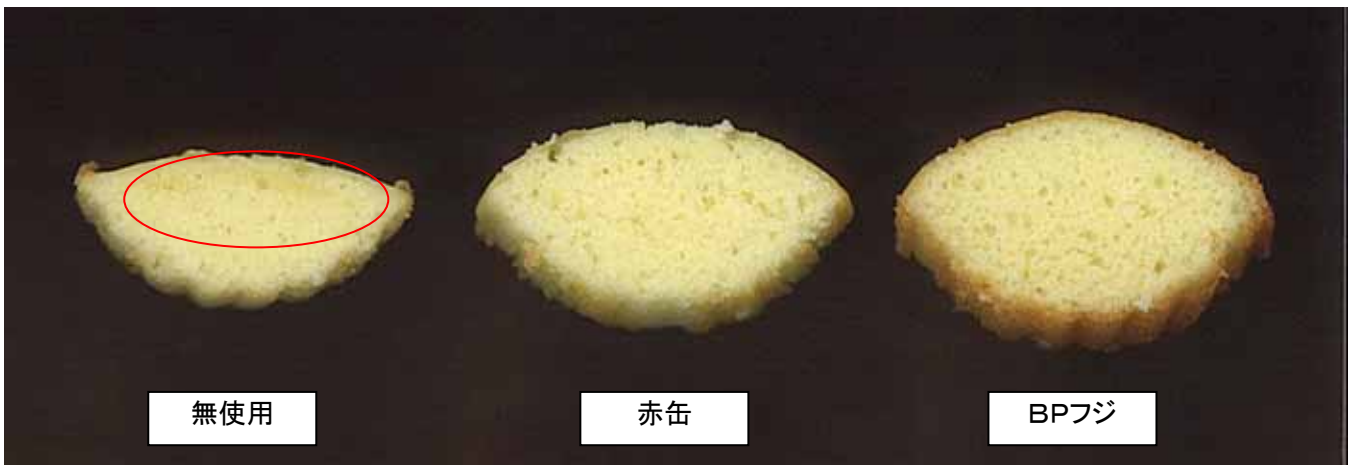
材料	配合量(g)
A薄力粉	300
膨脹剤「赤」	6
Bローマジパン	40
グラニュー糖	240
ブドウ糖	40
起泡剤	6
蜂蜜	12
全卵	300
溶かしバター	240
バニラ香料	少量

…(株)アイコク取り扱い商品

○製法

1. Aの粉類は予め合わせて篩っておく
2. Bのローマジパン、糖類、起泡剤、少量の卵を加え、ダマにならないよう良く混合した後、残りの全卵を加え攪拌させる
(あまり泡立てすぎないこと)
3. 予め篩った1の粉類を加え低速2分間攪拌する
4. 溶かしバター・香料を合わせたものを加えさらに低速2分間攪拌させる
5. 生地を冷暗所で30分ほど休ませる
6. シェル型に油を塗って粉をふり、生地を絞り袋に入れ型の8分目まで充填する
7. 180℃オーブンで10～13分間焼成し、型から外し冷ます

膨脹剤による形状の違い



膨脹剤 種類	使用量	評価
無使用	0%	火通りが悪い ポリウムなく、ずっしりとした食感 焼色も薄い
赤缶	3%	適度に膨らみがある しっとり感がのこる
BPフジ	3%	中央に尖った膨らみが出る ふわふわとした食感

特徴 ★
膨脹剤を変えることで、形状・食感に違いを出すことが出来る