

マドレーヌ

素材の味を楽しめるしっとりとした口当りで、生地的美味しさが感じられるマドレーヌです。口溶けのよい食べやすさで、ちょっとしたアフタヌーンティにお勧めです。



配合

薄力粉：バイオレット	100 %
上白糖	125
全卵	125
CBフランス	125
食塩	0.3
泡雪	5
ベーキングパウダーO	3
レモン果汁	8
バニラオイル	0.5
ブランデー	4

工程

- ①全卵、上白糖、食塩をよく混ぜ合わせる。
- ②篩っておいた小麦粉とベーキングパウダーを加え、レモン果汁、バニラオイル、ブランデー、泡雪を加えて、さらに混ぜ合わせる。
- ③CBフランスを80℃くらいの状態で②に加え、混ぜ合わせる。
タネ比重：0.9±0.05
- ④菊型に薄く油を塗り、タネを40g絞る。
- ⑤190℃で15分焼成する。

緑字は弊社製品です

レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上する滅菌タイプの発酵風味液です。
ベーキングパウダーO (ベーキングパウダー)	スポンジケーキ・ドーナツから蒸し物まで使用可能なオールマイティタイプのベーキングパウダーです。
CBフランス (調製食用脂)	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。