

ブッセ ミルククリーム

配合中に水が入らないため、乾燥したようなサクリとした食感が特徴的な「ブッセ」。この食感にしっとりとした口溶けをプラスすると、親しみやすさが生まれます。

サンドした軽い口当たりのコクのあるミルククリームがよく合います。



配合

①	小麦粉（バイオレット）	100%
	ベーキングパウダー（O#1）	2
②	砂糖	80
	起泡剤	12
③	全卵	110
	水あめ（S-75）	12
④	泡雪	5

工程

- ①薄力粉、ベーキングパウダーはあらかじめ篩っておく。
- ②の砂糖、起泡剤を混ぜ合わせる。
- 2に③の全卵、水あめを加え混ぜ合わせる。
L0.5H3分・タネ比重：0.3±0.05
- 3に1と④泡雪を加え混ぜ合わせる。
L0.5H2分・タネ比重：0.44±0.05
- 天板の上にベーキングシートを敷き、20gのタネを絞り、粉糖を振りかける
- 焼成条件 9分/⑤200℃・⑥190℃
- サンド重量：蔵王ミルク入りホワイト 20g

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#1 (ベーキングパウダー)	焼ミョウバン不使用のベーキングパウダー、標準品。ケーキ、ドーナツ、焼き菓子、蒸し物、中華饅頭、てんぷらなど幅広い用途にご利用いただけます。
蔵王ミルク入りホワイト (油脂加工品)	蔵王産の牛乳に練乳を加えてミルクのコクを引き出しました。ふわりとした食感で口どけの良いなめらかなクリームです。