

# アプリコットジャムサンド

## 配合・製法

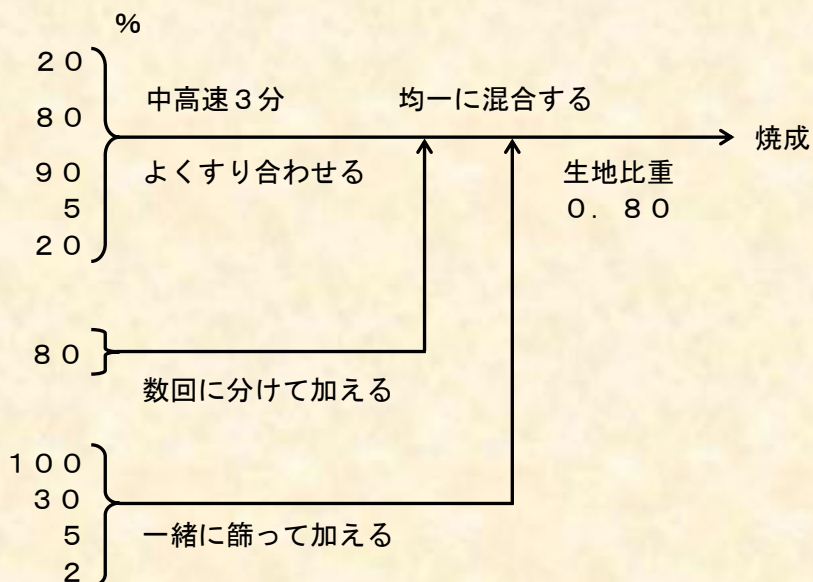
ビーター使用

サンショート®  
リラナチュラル®  
オーベルニュCF40

上白糖  
はちみつ  
水飴

全卵（正味）

薄力粉  
アーモンドプードル  
脱脂粉乳  
B. P.



## 《焼成》

ベーキングシートに生地を15g絞り、下天板をして焼成する。

## 《仕上げ》

焼成冷却後、アプリコットジャムを4g/個（2枚組）サンドする。

※ミキシング時間は機種・仕込量によって異なります。

## 条件

生地比重 0.80~0.85

生地重量 15g

焼成温度 上火 200℃  
下火 150℃（下天板使用）

焼成時間 約8~10分

