

ココオランジュ

配合・製法

ホイッパー使用

【ココ生地】

サンショート®	30	} 高速でホイップする
グラニュー糖	120	
卵白	100	
ココナッツロング	50	} しっかりと混合する
ココナッツファイン	50	
アーモンドプードル	50	
オレンジ洋酒漬け(5mmカット)	50	} しっかりと混合する
オレンジミンチ	25	

【ソボロ生地】

リラナチュラル®	50	} 均一に混合する
オーベルニュCF40	50	
グラニュー糖	30	} 一緒に篩って加える
キャラメルパウダー	15	
練乳パウダー	5	
食塩	0.5	
薄力粉	50	} 一緒に篩って加える
強力粉	50	
ざらめ	10	} 一緒に篩って加える

対卵白%

高速でホイップする

しっかりと混合する

焼成

対粉%

均一に混合する

一緒に篩って加える

※セパレート紙の型紙を敷いた型(内寸 295×160×H40 mm)に、ソボロを300g敷き詰め、その上からココ生地を600g絞り焼成する。

《仕上げ》

焼成冷却後、30×90mmにカットする。

※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 0.85~0.95

生地重量 【ココ生地】600g
【ソボロ生地】300g

焼成温度 上火 170℃
下火 150℃

焼成時間 約40~45分

