

ハワイアンスコーン(ブルーベリークリームチーズ)

配合・製法

ビーター使用

		%	
薄力粉	100	}	一緒に篩っておく
上白糖	25		
食塩	0.1		
B. P.	3		
サンショート®	15	}	混合する
サワークリーム	50		
生クリーム	60		
クリームチーズ(4°イカット)	50	}	ざっくり混ぜる(混ぜすぎない)
冷凍ブルーベリー	40		

→ 分割・焼成

《分割成形》

生地はアイスディッシャーですくい、50gに分割して焼成する。

《仕上げ》

焼成冷却後、上面にグレーズを刷毛塗りする。

※ミキシング時間は機種・仕込量によって異なります。

条件

生地重量 50g

焼成温度 上火 200℃
下火 140℃(下天板使用)

焼成時間 約20~23分

