

# ブッセ

## 配合・製法

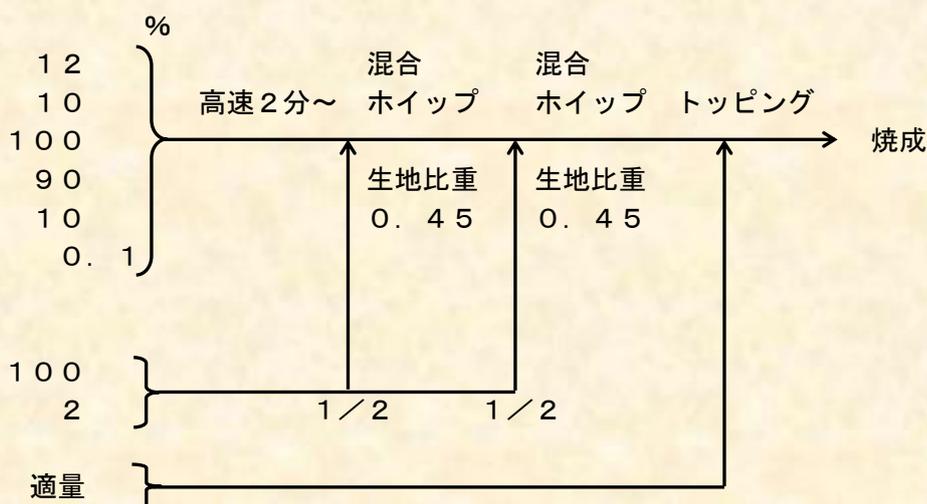
ホイッパー使用 1/2後粉法

### 【生地】

マーベライト® 12  
 サンショート® 10  
 全卵（正味） 100  
 上白糖 90  
 水 10  
 バニラオイル 0.1

薄力粉 100  
 B. P. 2

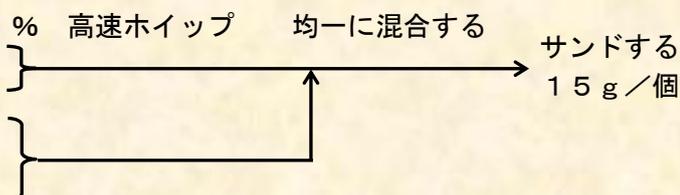
粉糖 適量



### 【クリーム】

サンドールショート®HH 100

粉糖 40  
 練乳パウダー 30



※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 0.45  
 生地重量 約15g  
 焼成温度 上火 210℃  
 下火 170℃  
 焼成時間 約6分

