

抹茶どら焼き

配合・製法

ホイッパー使用

【生地】

テスタップ®10 20

上白糖 100

食塩 0.3

キシランガム 0.1

全卵(正味) 100

液糖 10

はちみつ 5

みりん 3

水 10

薄力粉 100

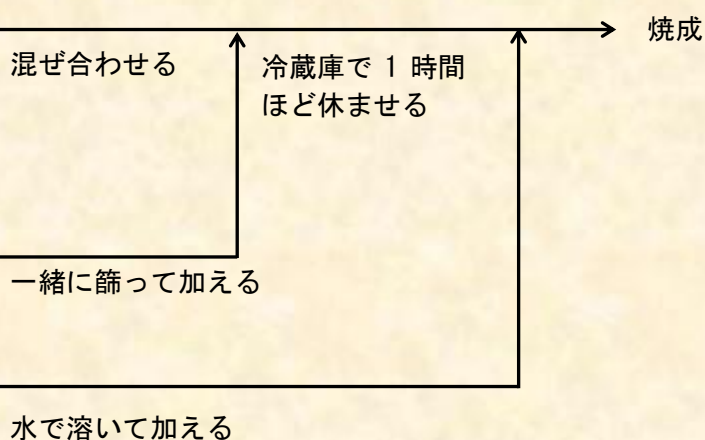
抹茶パウダー 5

B. P. 1.5

重曹 0.3

水 10

%



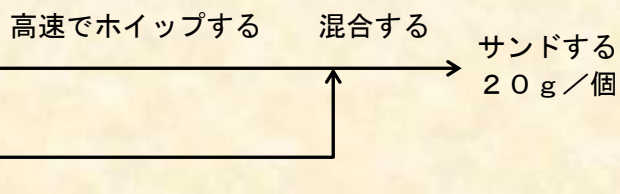
【クリーム】

サンドール®ショートHH 100

小倉あん 200

液糖 40

%



※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 25g

焼成時間 片面約2分20秒 反転40秒

