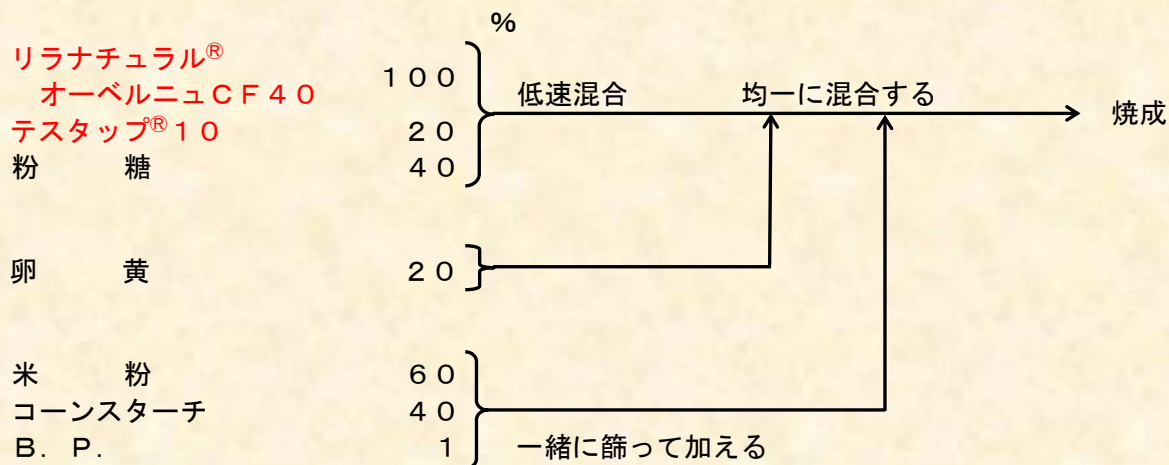


ブール・ド・ネージュ

配合・製法

ビーター使用



《工程》

- ①生地をベーキングシートに6g絞り、焼成する。
- ②焼成後、荒熱をとってから、粉糖に良くからませ、完全に冷めるまで粉糖の中にそのまま入れておく。
- ③その後、篩いにかけて余分な粉糖を軽くはらう。

※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 6g/個
- 焼成温度 上火 165℃
下火 150℃ (下天板使用)
- 焼成時間 約23~25分

