

Super Steam 米粉のスコーン

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：18個分

写真

盛付写真



⑩加熱前 ホテルパン写真



⑪加熱後 ホテルパン写真



※写真は18個分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1個分)

A	強力粉1	20 g	卵1	9 g
	製菓用米粉	9 g	豆乳	6.5 g
	ベーキングパウダー	1.1 g	ヨーグルト	6 g
	重曹	0.15 g		
	無塩バター（1cm角カット）	7 g	強力粉2（打ち粉）	適量
B	グラニュー糖	3 g	卵2（塗り卵）	適量
	塩	0.1 g		
栄養成分	エネルギー	203 kcal	たんぱく質	5.0 g
			脂質	7.7 g
			炭水化物	26.7 g
			食塩	0.3 g

作業手順

下処理・下準備	① 卵1、2は溶いておく。
	② 無塩バターをカットする。
	③ ミキサーボウルにA、②の無塩バターを入れ、軽くミキシングする。
	④ ③にBを入れ、そばろ状になるまでミキシングする。
	⑤ ④に①の卵1、ヨーグルトを入れ、さらにミキシングする。
	⑥ ⑤に豆乳を入れて混ぜ合わせ、生地をひとまとめにする。
	⑦ 作業台に打ち粉をし、⑥を2cm程度の厚みに伸ばし3つ折りにする。
	⑧ ⑦の向きを変え、⑦を繰り返す。
	⑨ 2cm程度の厚みに伸ばしてラップに包み、1時間程度チルド保存する。
	⑩ 作業台に打ち粉をし、型でくり抜く。
加熱	⑪ ホテルパンに⑩を並べ、表面にハケで①の卵2を塗り、予熱したスチコンで加熱する。
	使用ホテルパン アルミ 調理設定 熱風 ・ 180℃ ・ 15～18分 ・ 風量2
提供	⑫ 加熱後、焼き網にのせ粗熱を取る。

調理のポイント

- ・ 生地をミキシングする際、練りすぎないようにする。
- ・ 生地を伸ばす際、打ち粉をしっかりとる。
- ・ 生地は前日に作り、一晩寝かせる事で生地が安定し、型抜きがしやすくなる。
- ・ 手順⑩の際、上から垂直に勢よく抜くと形がキレイに仕上がる。



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成

2024.10