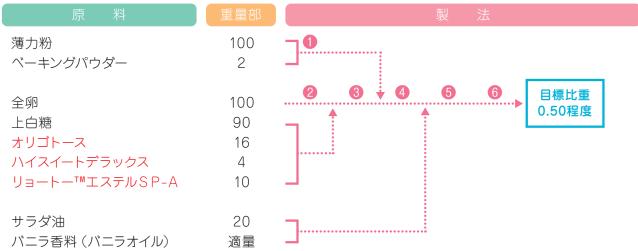
TEL: 03-6748-7423 FAX: 03-3286-2062

## サンドブッセ





- 動力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ② ミキサーボウルに卵を入れ、溶きほぐす (H0.5)
- ③ 上白糖、オリゴトース、ハイスイートデラックス、SPを②に入れて軽く混ぜる(L1→M2)
- 4 ①を入れ軽く混ぜる(L1)

条

焼

成

- ⑤ サラダ油、香料を入れ、軽く混ぜる(L1)
- ⑥ 高速でホイップする(H2~3):目標比重0.50程度
- 7 天板に敷紙を敷き、生地を絞り出す
- ⑧ 好みで粉糖を軽く振り、焼成する

焼成温度 上火 210℃(2)

下火 210℃ (3)

時間 9分

生地量 15g/1個(絞り出し)

その他 ダンパー閉、天板2枚敷き

