

マドレーヌ



原料	重量部	製法
薄力粉(後)	50	
ベーキングパウダー	1	
薄力粉(先)	50	
全卵	105	
上白糖	85	
オリゴトース	6	
ハイスweetデラックス	2	
リョートー™エステルSP-A	7	
水	15	
無塩バター' (溶かし)	100	
バニラ香料 (バニラオイル)	適量	

条件

- ① 薄力粉半量をふるう
- ② さらに残りの薄力粉半量とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ③ ミキサーボウルに全卵を入れ、溶きほぐす (H0.5)
- ④ 上白糖、オリゴトース、ハイスweetデラックス、SP、水を③に入れて軽く混ぜる (L1→M2)
- ⑤ ①を入れ軽く混ぜる (L1)
- ⑥ 高速でホイップ (H2~3) :目標比重0.70程度
- ⑦ ②を加え軽く混ぜ合わせる (L2)
- ⑧ バターを湯煎溶解し、香料を合わせる
- ⑨ ⑦に⑧を加え均一にする (L1) :目標比重0.78~0.80
- ⑩ 生地を寝かせる (5℃冷蔵 12時間以上)

焼成

焼成温度 上火 170℃ (4)
 下火 170℃ (4)
 時間 25分
 生地量 30g/1個 (シェル型天板)
 その他 ダンパー閉