

# 板バウムクーヘン



原料	重量部	製法
薄力粉	100	
脱脂粉乳	10	
澱粉(コーンスターチ)	1	
ベーキングパウダー	1	
全卵	150	
上白糖	100	
食塩	0.5	
リョートー™エステルSP-A	7	
無塩バター(溶かし)	100	
バニラ香料(バニラオイル)	適量	
ラム酒	10	

条件

- ① 薄力粉、澱粉、脱脂粉乳、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ② ミキサーボウルに全卵を入れ、溶きほぐす(H0.5)
- ③ 上白糖、食塩、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)
- ⑤ 高速でホイップ(H5~8):目標比重0.41~0.46
- ⑥ バターを約60℃で湯煎溶解し、香料を合わせる
- ⑦ ⑥をラム酒とともに⑤に加え均一にする(L1):目標比重0.45~0.47
- ⑧ 天板に生地を薄く延ばし下火なしで焼成する。
- ⑨ 焼き色が付いたら再度その上に生地を薄く延ばし焼成 3~4回繰り返す。

焼成

焼成温度 上火 220℃ (5)  
 下火 185℃ (5)  
 時間 5分~7.5分/1回  
 生地量 200g/1回(8取り天板)  
 その他 ダンパー閉、生地2枚目から天板2枚重ね