

サンドブッセ



原料	重量部	製法
薄力粉	100	
ベーキングパウダー	2	
全卵	100	
上白糖	90	
オリゴトース	16	
ハイスweetデラックス	4	
リョートー™エステルSP-A	10	
サラダ油	20	
バニラ香料 (バニラオイル)	適量	

条件

- ① 薄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weet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)
- 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

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