

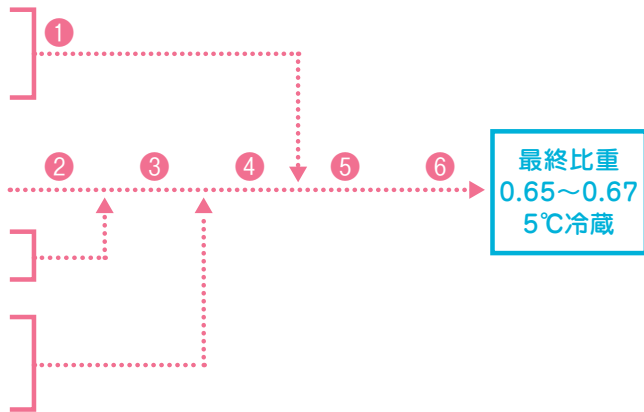
どら焼き



原 料	重量部	製 法
-----	-----	-----

薄力粉	100
脱脂粉乳	5
ベーキングパウダー	1

全卵	100
上白糖	120
リョートー™エステルSP-A	3
蜂蜜	5
みりん	5
水	20



条 件

- ① 薄力粉と脱脂粉乳、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ② ミキサーボウルに卵を入れ、溶きほぐす (H0.5)
- ③ 上白糖、SPを入れ軽く混ぜる (L1)
- ④ 蜂蜜、みりん、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 高速でホイップする (H2~3) :目標比重0.50程度
- ⑦ 生地を寝かせる (5℃冷蔵 1~18時間)

焼 成

ホットプレート使用
 焼成温度 180℃
 時間 表3分、裏1分
 生地量 20g
 その他 ホットプレート上に銅版乗せて焼成