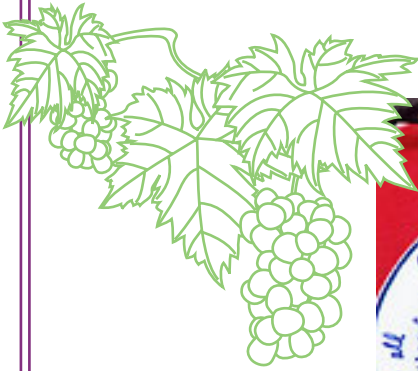




カレンズ・オレンジ・クリームスコーン

配合 (%)

砂糖	40
食塩	0.7
生クリーム	90
レーズンサワー種	30
カレンズ	40
オレンジピール	10
小麦粉 (パン用強力粉)	100
イスパタ	3

工程

1. 砂糖、食塩を摺り合わせる。
2. 生クリームを加え摺り合わせる。
3. 老麺種を加え摺り合わせる。
4. レーズン、オレンジを加える。
5. 小麦粉、イスパタを篩に通し加え、軽くミキシングする。
6. 生地600 gに分割し、21 cmの円形に成形し冷凍する。
7. 冷凍後、10等分し牛乳を塗り、アーモンドスライス、グラニュー糖をふりかける。
8. 200℃のオーブンで20分程度焼成する。

又は生地を600 g分割し、丸め冷蔵庫で一昼夜熟成する、翌日21cmの円形に成形し10等分し牛乳を塗り、アーモンドスライス、グラニュー糖をふりかける。

200℃のオーブンで20分程度焼成する。