

平成13年 フランスを中心とするヨーロッパの伝統的な
パン・菓子 テクニカルセミナー



イタリア風ビスケット

ドミニクドゥーセの店 ドミニク ドゥーセ氏

配合 (6cm×1cm、60コ分/g)

アーモンドホール	150
卵	3コ
黒糖	300
バニラエキス	10
中力粉	390
ベーキングパウダー	6
塩	2
シナモン	9
カリフォルニア・レーズン	150
バター	5

工程

1. 卵、バニラエキス、砂糖をミックスする
2. 中力粉、BP、塩、シナモンをミックスする
3. 1と2を混ぜて
4. 26cm×6cm×1cmに生地をのばして
5. 焼く（焼成温度：180℃ 焼成時間：35～40分）
6. 適度な大きさにカット
7. カット面を上にして焼き、水分をとばす