

品名

濃厚たまごパン

21cmパウンド2本

【食材】

g

- ・牛乳 280
- ・バニラエッセンス 10
- ・太白胡麻油 100
- ・米粉 104
- ・卵黄 80
- ・卵白 120
- ・キビ糖 80

774

【作り方】

- ① 卵白は良く冷やしておく
- ② 鍋に牛乳・バニラ・太白を入れ良く馴染ませる
- ③ ②に米粉を加えトロミが付くまで火に掛ける
- ④ トロミが付いたら火から下ろし卵黄を加え良く混ぜる
- ⑤ 良く冷やした卵白・砂糖で6分立のメレンゲを作る
- ⑥ 生地メレンゲの1/3を加え良く馴染ませる
- ⑦ 残りのメレンゲを加え、艶のある生地になるように混ぜる
- ⑧ 敷紙を敷いた型に流し込み、湯煎焼きを行う
- ⑨ ダンパーは様子を見ながら調整を行う
- ⑩ 焼成後は表面に粉糖を振りかけパーナーで焦がす

【コンベクションオープン】

湯煎焼き 100℃ 弱 60分

★ 湯煎は水でよい

