

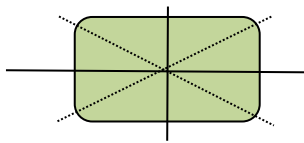
抹茶とホワイトチョコのスコーン

オープンモード



●材料

薄力粉	150 g
強力粉	50 g
ベーキングパウダー	10 g
抹茶	10 g
グラニュー糖	30 g
塩	2 g
無塩バター (1cm角カット)	50 g
牛乳	100 g
ホワイトチョコ	50 g
アイシング (お好みで)	



●作り方

- ① 粉類をあわせて3回ふるう
- ② ボールに①と塩・グラニュー糖を入れて混ぜる
- ③ 冷蔵庫から取り出したバターを加え切るように混ぜる
※バターの粒が残った状態でOK 捏ねないように
- ④ 真ん中にくぼみをつくり牛乳を加え捏ねないように混ぜる
- ⑤ 台の上に出しチョコを加え生地をたたむように混ぜる
- ⑥ 長方形に成型し、2~3cmの厚さに伸ばす (左図参照)
- ⑦ ⑥をラップにくるみ冷蔵庫で30分ねかせる
- ⑧ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑨ 粗熱をとりアイシングで仕上げる



加熱前



加熱後

●機器設定



モード



設定温度



目安時間



加湿



風量

使用備品

1 オープンモード

180℃

20分

-

弱

オープンシート・焼皿



バターは冷蔵庫から取り出したものを使用し、溶けきらないよう扱います。
生地を捏ねないようにまとめるのがポイントです。