

発酵種仕込みのスコーン

発酵種を配合することで、コク深い味わいの、驚くほどしっとりした食感に仕上がりました。スコーン独特のぼそぼそ食感が苦手という方にも気に入っていただけるよう、インテンス・ショートバイトを組み合わせることで、ほろりと口の中で溶けるような、脱パサパサ食感を実現しています。



配合

A 強力粉	100.0%
A ベーキングパウダー(*1)	3.0%
A 上白糖	15.0%
A 食塩	1.1%
A インテンス・ショートバイト	2.0%
B クリーム(*2)	110.0%
B クリミビットNC	10.0%
B オラコロ	10.0%

※赤字はピュラトス製品

工程

①	Aを合わせて篩う
②	Bをホイッパーで混ぜ合わせる (混ざればよい)
③	ボールにA、Bの順に入れビーターで混ぜ合わせる(低速30秒)
④	粉が混ざり切ったらすぐ止める
⑤	実厚3cmに伸ばしビニールで包む。冷蔵庫に3時間～1晩置く
⑥	底辺±5.8cm×7.5cmの2等辺 角形にカットする(±156g)
焼成前	牛乳を塗る
焼成	コンベクションオーブン
焼成温度	185℃
焼成時間	12分

【インテンス・ショートバイト】ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ」配合。歯切れがよく、食べやすい食感を付与

【クリミビットNC】牛乳に混ぜるだけの簡単カスタードクリームミックス

【オラコロ】ライ麦ベース発酵種（活性）・液状

*1 白(アイコク)

*2 ナイスホイップE35(中沢乳業)

乳脂肪分11.0%,植物性脂肪分24.0%,無脂乳固形分5.0%

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 / Fax: 03-5410-2321 E-mail: service_japan@puratos.com