

Recipe

クッキーレモンパン

果皮入りの瀬戸内レモンフロマージュが入った大人のレモンパン



【材料 約5個分】

★ カメリヤ	70g
★ リスドオル	30g
★ 上白糖	15g
★ 食塩	1.5g
★ マーガリン(デリシャスコンパウンド無塩)	15g
★ ショートニング(ニッサンショートニング EX)	10g
液卵	35g
★ スキムミルク	3g
★ インスタントドライイースト(赤サフ)	2g
水	30g
★ 果皮入り瀬戸内レモンフロマージュ N	175g

※マーガリンとショートニングの代わりにバター 25g で代用可

【クッキー生地】

★ バイオレット	60g
★ グラニュー糖	30g
★ バター(食塩不使用)	5g
卵液	5g
★ B・P(アイコクベーキングパウダー赤缶)	1.2g

【その他材料】

★ 粉糖

【道具】

★ 丸 100 の焼き型(SI-丸 100Φ)

【工程・条件】

混捏時間	L4M3H1 ↓ L3M3H1
捏上温度	27℃
フロアタイム	30分
分割重量	約 40g
ベンチタイム	20分
最終発酵	35℃ 75% 50分
焼成	210℃/190℃ 13分

※家庭用オーブンでは220℃16分の焼成

【成型】

- ①生地40g に果皮入り瀬戸内レモンフロマージュNを35g包み、直径10cm にのばしたクッキー生地20g を被せ、焼き型にいれます。
- ③焙炉後、焼成します。
- ④レモン柄ステンシルシートを当てながら粉糖を振り仕上げます。

【製作スタッフコメント】

クッキー生地が緩くなったら冷蔵庫で冷やしながら型抜きするとよいです。



田中食品興業所

果皮入り瀬戸内レモンフロマージュN

瀬戸内産レモン果皮、レモン果汁とニュージーランド産のクリームチーズを使用した、さわやかな風味のフラワーペーストです。

【レシピ提供 田中食品興業所】

★印は日産商事で販売している商品です。