



お菓子生地作り大学
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- テフロン鉄板84461



- たて600mm×よこ400mm 高さ11mm

【オーブン】 名前：Baker Chef(バカシェフ) ミニデジタルオーブン スタンダードタイプ
型番：MBDO-5E

焼く温度

- 上火 170℃ 弱火
- 下火 170℃ 弱火

焼く時間

- 10分 + 差し替え1分・ダマ-なし

- 薄力粉とアーモンドパウダーは事前に*ロ-ストして、ふるう
上火150℃ 弱火
下火150℃ 弱火

A量なら10分+差し替え5分 焼く

B量なら10分+差し替え7分 焼く

*ロ-スト…オーブンで焼いて、焼き色をつけること

【材料】 鉄板1枚分

ホルモン生地 **A** 約80個分

- 無塩バター 35.0g (むえんばたー)
- ラード(豚脂) 25.0g (らーど(ぶたのあぶら))
- 塩 0.15g (しお)
- 粉糖(さらさらしてる砂糖) 35.0g (ふんとう(さらさらしてるさとう))
- 薄力粉 60.0g (はくりきこ)
- アーモンドパウダー(アーモンドの粉) 35.0g (あーもんどぶーどる(あーもんどのこな))

ホルモン生地 **B** 約160個分

- 無塩バター 70.0g (むえんばたー)
- ラード(豚脂) 50.0g (らーど(ぶたのあぶら))
- 塩 0.3g (しお)
- 粉糖(さらさらしてる砂糖) 70.0g (ふんとう(さらさらしてるさとう))
- 薄力粉 120.0g (はくりきこ)
- アーモンドパウダー(アーモンドの粉) 70.0g (あーもんどぶーどる(あーもんどのこな))

- 材料の取り扱い方
- 道具の使い方
- 衛生管理

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。
大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

【作り方】

1

ホルモンの生地を作る

2

1日冷蔵庫に入れて、冷やす
※こうすることで*分割と*成形がやりやすくなるんだ

*分割は、生地を同じ大きさ(重さ)にすること
*成形は、分割した生地の形をととのえること

3

手で生地を分割して形をととのえたら、鉄板に並べます

4

ホルモンの生地を焼く
完成♪

目安	24時間後	1週間後	それ以降
生地の状態	◎	○	△

家庭用のオーブンの場合
半分量の材料で作ってみてね

! 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。



改: 1