



お菓子生地作り大学  
tukikeki SUN

【材料】 ざいりょう てっぱん まい 鉄板1枚 | こぶん 20個分

## マドレーヌ生地

- 上白糖 180.0g (じょうはくとう)
- 塩 0.8g (しお)
- 液糖 (水+グラニュー糖) 40.0g (えきとう(みず+ぐらにゅーとう))
- ハチミツ 40.0g (はちみつ)
- 47%生クリーム 40.0g (47ぱーせんとなまくりーむ)
- 卵(こしたのもの)+卵黄 各100 200.0g (たまご(こしたのもの)+らんおう) 100g ずつ
- 薄力粉 160.0g (はくりきこ)
- アーモンドパウダー (アーモンドの粉) 40.0g (あーもんどぷーどる(あーもんどのこな))
- 無塩バター 90.0g (むえんばたー)
- 発酵バター 90.0g (はっこうばたー)

※ふりがな省略します

### 【型の大きさ・サイズ】

- ほたて貝 20連 (マドレーヌ用鉄板)



#### 型の準備

- 型に無塩バター(\*分量外)を薄くぬる
- 次に、強力粉(\*分量外)を薄くふりかける  
(\*分量外)は、生地を作るときに補助的に使う材料のこと

- 鉄板の大きさ 縦横545mm×395mm
- ほたて1個分 縦横67mm×68mm 高さ20mm

【オーブン】 名前: Baker Chef(バークシェフ) ミニマッパフン スタンダードタイプ 型番: MBDO-5E

#### 焼く温度

- 上火 190℃ 弱火
- 下火 190℃ 弱火

#### 焼く時間

- 16分20秒 差し替えなし

- ☑ 泡立て器は使わない。すべてゴムヘラで混ぜ合わせて作ります
  - ☑ 全体を通して、材料の温度は低め。言葉で言うと15℃あたりが目安かな... (※中は気温や湿度等から体感で判断してます)。溶かしバターは溶ければOK(40~42℃)
  - ☑ 液糖は、80%~75%に煮詰めます
  - ☑ バター、生クリームは混ぜ合わせやすくするよう液糖を入れて合わせます
- (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

マドレーヌ生地を作る

2

1日冷蔵庫に入れて、冷やす  
※これは、生地を作ったときにできるいろんな大きさの泡(気泡)を、同じ大きさの泡(きめの細かい生地)にするためです

3

マドレーヌ生地を焼く

完成♪

目安	24時間後	48時間後	それ以降
生地の状態	◎	○	△

家庭用のオーブンの場合  
作る個数が10個なら半分の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。

