

どらやき

水に一番ちかい「糖質ピュアトース」を使用することで・・・

- ★自然素材を使っても日持ちが良く、食感を維持できます。
- ★冷凍耐性が向上するので解凍後もしっとりします。
- ★老化を抑制し口溶けも改善することができます。



材料

1個分(25~30g/個)

◆生地

全卵	500g
上白糖	435g
ピュアトースL	120g
はちみつ	40g
小麦粉	500g
重曹	2g
イスパタ	2g
水Ⅰ	25g
水Ⅱ	150g

◆餡

小豆	1,000g
グラニュー糖	1,350g
ピュアトースL	500g

作り方

- ① 全卵をほぐして、上白糖、ピュアトースL、はちみつを加えます。
- ② ①をミキサーで比重0.6まで泡立てます。
- ③ ②に水Ⅰと重曹を合わせて加えます。
- ④ イスパタと小麦粉を混ぜ合わせて篩って③に加えます。
- ⑤ 冷蔵庫で1時間以上寝かせてなじませます。
- ⑥ 水Ⅱを加えて比重0.9に合わせます。
- ⑦ 鉄板にて焼く(約170°Cで表2分、裏30秒程度)⇒25~30g/個