

▶4 ②に③を加えて混ぜ合わせる



▼5 シルパットをセットした天板に均し、180℃のオーブンで約15分焼成する



焼き芋クリーム

【配量】

焼き芋ペースト…………… 30 g
 クリームディプロマット…………… 60 g

※焼き芋ペーストは、サツマイモを焼成してペースト状にし、裏ごしして繊維質を取り除いたもの

※クリームディプロマットは、クリームパティシエール5に対してクリームシャンティエール1を加えたもの

【製法】

ペーストとクリームを混ぜ合わせる。

和菓子の命「餡」を美味しく炊く



ベニラーゼ

(煮豆用)

強力活性酵素
品質向上剤

小豆の硬い成分に働きかけ、軟らかく風味のよい、ワンランク上の餡に炊き上げることが出来る品質向上剤です。

■製品仕様

最終食品には残存しませんので、加工助剤とみなされ、表示が免除されています。

■発売元：株式会社 製菓実験社

〒140-0004 東京都品川区南品川 2-13-11
 ☎03(3471)7541(代) / FAX 03(3471)7604

サツマイモジェノワーズ

【配量】

全卵…………… 160 g
 黒糖…………… 20 g
 三温糖…………… 70 g

薄力粉…………… 60 g
 サツマイモパウダー(仙波糖化工業扱い/90ページ参照) …… 25 g
 無塩バター…………… 34 g
 牛乳…………… 15 g

▼サツマイモジェノワーズ製法工程

▼1 全卵、糖類を合わせて人肌程度に温めミキサーで泡立てる



▼2 粉類を合わせて篩い、1に混ぜ合わせる



▼3 バター、牛乳を合わせて温め、2の一部を加えてなじませる



① サツマイモショート

サツマイモのテロワールを意識した黒糖と三温糖を使った滋味深いジェノワーズ。安納手のクリーム、ほっくりと仕上げたコンポートが絶妙な味わいの一品。

