

ナッツころん

【生地配合】 約 50 個分

| | |
|-----------|------|
| バター | 100g |
| 上白糖 | 160g |
| 白並餡 | 30g |
| 液卵 | 130g |
| 重曹 | 2g |
| 薄力粉 | 210g |
| ベーキングパウダー | 1g |
| ココアパウダー | 60g |

【中餡配合】

| | |
|-----------|--------|
| 白生餡 | 1000g |
| グラニュー糖 | 500g |
| 水 | 約 600g |
| 加糖練乳 | 140g |
| ハローデックス | 100g |
| バター | 80g |
| ※参考糖度 63° | |

【中餡工程】

- 1 サワリに水、グラニュー糖を入れて火にかける。
- 2 グラニュー糖が溶けて沸騰したら、白生餡を加える。
- 3 十分に熱を加えながら、ヘラを入れて並餡位の硬さまで練る。
- 4 加糖練乳、ハローデックスを加えて、焦げないように練り混ぜる。
- 5 上がり際にバターを加えて、練り上げる。

【生地工程】

- 1 バターをクリーム状にする。
- 2 上白糖を 2～3 回に分けて加え、よくすり混ぜる。
- 3 白並餡を加えて混ぜ合わせる。
- 4 液卵と重曹を良く混ぜたものを徐々に加えて混ぜ合わせる。
- 5 薄力粉、ベーキングパウダー、ココアパウダーをよく混ぜ合わせてふるったものを加えて、さっくりと混ぜ合わせる。
- 6 冷蔵庫で 20～30 分休ませる。
- 7 生地 12g、中餡 22g で包餡し、丸腰高に整える。
- 8 霧を吹いて表面を湿らせ、ココナッツまたはアーモンドをまぶして鉄板に並べる。
- 9 オープン温度…上火 180 / 下火 150℃、約 15 分で焼き上げる。

※参考焼成時間…下段約 10 分、中段にあげて約 5 分

※ココナッツロング…焼成なし、アーモンドクラッシュ…軽く焼いたものを使用

※ココナッツは焼きたては風味が弱いですが、翌日焼き戻りすると風味が出てくる。