

スイートポテトスフレ

三和食品 スイートポテト・特(冷凍) 1kg入
 ADEKA リスエール 5kg入

スイートポテトスフレ

直径5cm高さ3cmセルクル		30 個	%
1	スイートポテト・特	210 g	28.8 %
2	有塩バター	35 g	4.8 %
3	無塩バター	15 g	2.1 %
4	牛乳	35 g	4.8 %
5	バニラペースト	0.5 g	0.1 %
6	加糖冷凍卵黄(加糖20%)	84 g	11.5 %
7	リスエール	50 g	6.9 %
8	コーンスターチ	44 g	6.0 %
9	冷凍卵白	160 g	21.9 %
10	グラニュー糖	96 g	13.2 %
	total	729.5 g	100.0 %

- ①.スイートポテトにポマード状にしたバターを加える
- ②.牛乳・バニラペーストを合わせて、冷たいまま①に加え、混ぜ合わせる
- ③.②に卵黄を加え、混ぜ合わせる
- ④.③にリスエールを加え、混ぜ合わせる
- ⑤.④に薄力粉を加え、粉気が無くなる程度まで混ぜ合わせる
 (※スイートポテト・特に加えていく材料の温度が低すぎると
 混ぜりにくいので常温程度の温度で仕込んでください)
 (※薄力粉を加えた後、あまり生地を混ぜすぎないようにする)
- ⑥.卵白にグラニュー糖を3回ぐらいに分け加えながら、
 クリーム状のノビのあるメレンゲを作る
- ⑦.⑤と⑥を混ぜ合わせる。

焼成温度・時間

天板・シルパットの上にセルクル・セパレートシート巻いて

上火165℃ 下火80℃ 15分焼成

↓

ダンパー・扉少し開けて

上火175℃ 下火80℃ 15分～18分焼成

(表面に少し色が付くようにする程度に焼く)

- ⑧.直径5cm高さ3cmのセルクルの内側にセパレートシートを巻いて、3mmスライスしたスポンジ生地を敷く。
 そこに仕込んだ生地を8～9分目まで流す



↑

パイタルト 舟形 に流したもの



吉田産業株式会社

