

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

