

Madeleine à la farine de riz

# 米粉マドレーヌ

## 【トレハ®の効果】

- ① 米粉の老化を抑え、パサつきにくくします。
- ② プルランが粘り気のない米粉に粘りを与え、生地をつながりが良くなります。
- ③ ハローデックスを使用すると生地にしっとり感を与えます。

## 【配合目安】

砂糖の20%をトレハに置換

糖の約8%をハローデックスに置換

全材料に対して0.4%にプルランを使用



## 材 料

14個分

全卵	110g
a	
トレハ®	20g
グラニュー糖	90g
プルラン	1.8g
b	
ハローデックス®	10g
蜂蜜	10g
c	
米粉	82g
ベーキングパウダー	1g
オレンジゼスト	3.3g
無塩バター	90g
コアントロー	10g

## 作り方

- ① 全卵のコシを切り、混ぜ合わせたaを加え、30℃程度の湯煎で溶かし、さらにbを加えて混ぜ合わせる。
- ② ふるったcを加え混ぜる。
- ③ オレンジゼストを加える。
- ④ 溶かした無塩バターを加え、最後にコアントローを入れ混ぜる。
- ⑤ 生地を冷蔵庫で一晩休ませる。
- ⑥ 型に流し、オーブンで約10分間焼成する。  
(オーブン温度：上火180℃ 下火150℃)

### ◎気泡のでき方の違い



プルラン使用

プルラン不使用

プルランを使用することで、生地をつながりを良くし大きな気泡がなくなり、キメ細かくなります。

\*プルラン、ハローデックスは、林原の製品です。  
詳しい情報をお知りになりたい方は、こちらへ  
<http://www.food.hayashibara.co.jp/>

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。

※「トレハ」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。