スコーン

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

合計加熱調理時間　約 20 分

［1人分：325kcal／ 食塩相当量：0.4 g］

バターのやさしい香りにサクッとした舌触り。アフタヌーンティーの定番スイーツ。

材料（12人分［1人分1個］）

牛乳	140g
酢	14g
＜材料a＞	
薄力粉	420g
ベーキングパウダー	14g
グラニュー糖	50g
重曹	3g
塩	2g
無塩バター（2cm角に切る）	140g
卵黄（溶きほぐす）	1個分
クロテッドクリーム	100g
ジャム	150g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分　量

12人分［1人分1個］

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	–	20分	180℃

作り方

1. 牛乳と酢はよく混ぜ合わせて室温に15分おく。
2. フードプロセッサーに＜材料a＞、無塩バターを入れて、無塩バターがさらさらになるまで混ぜる。
3. ボールに2を入れて1を加え、全体に水分がいきわたるようさっくりと混ぜ、ビニール袋に入れて中の空気を抜きながらひとまとめにし、冷蔵庫で60分ほど寝かせる。生地を取り出して綿棒で生地を厚さ2cmほどに伸ばし、さらに冷蔵庫で30分寝かせる。
4. 3の生地を取り出し、直径6cmのセルクルで12個抜く。
5. 20mmのホテルパン2枚にクッキングシートを敷き、4を並べ、上面に卵黄をハケで塗って【設定1】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出して器に盛り、クロテッドクリームとジャムを添える。

調理ポイント　◆薄力粉とバターを混ぜ合わせる際に、練るとグルテンが出て食感が悪くなるので、練らないこと。

Copyright (C) 2025 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.