



② ミキサーにセットして攪拌混合する。途中、②の清酒と味醂を加え、



① 配量①の全卵をミキサーボウルに割り入れて軽くほぐし、合わせた砂糖を加えてホイップパーで軽く混ぜる。

◆製法工程（写真参照）



④ そこへ、合わせて篩った③を加えて粉合わせする。



③ 5分立て程度まで泡立てる。



⑥ 休ませた生地に調整水を加えて流しやすく硬さに生地調整する。



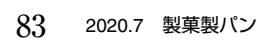
⑤ 別ボウルに移して水溶きした④、⑤を加えて混合し、1時間ほど休ませる。



⑧ 表面に小穴が立ってきたら反転し、軽く裏焼きする。



⑦ 熱した平鍋上に直径約10 cmに流す。



制作／中西大悟

協力／みやこ庵
(静岡・沼津市)

作者
より

この『生どら』は、
ホイップした生クリームを皮生地に絞り、
軟らかい小豆粒餡を掛けた当店の人気店売品です。
皮生地はしっかりと軟らかく、
上南粉を加えたことで歯ごたえも感じ、
美味しさを引き立てる生地です

絞った生クリームに小豆粒餡を掛けた

小豆ミルク

(仮称)

●皮生地配量										
⑤		④	③			②		①		
調整水	ミルキーエース (乳化油脂)	重曹	B P	上南粉	強力粉	薄力粉	味醂	清酒	トレハ	全卵
適量	70 g	10 g	6 g	40 g	360 g	360 g	95 g	90 g	140 g	960 g

●小豆粒餡配量

小豆(豆)	1500g
白双糖	1800g
トレハ	500g
種助	25g
食塩(天然塩)	6g

●クリーム配量

生クリーム	(42%)		200g
生クリーム	(38%)		200g
コンデンスミルク	(加糖練乳)		200g
.....			20g
上白糖			26g
トレハ			6g

▼ミルキーエースは、高上馬扱い。

▼種助は、伊那食品工業扱い。

▼生クリームは、中沢乳業扱い。