

おいものマドレーヌ

季節問わず人気のさつまいもを使ったお菓子です。
さつまいもをイメージさせる、カップやパッケージで美味しさをアピール。



【包材】

<箱> 株式会社和気
・PC サービス秋色 / S、M

<カップ> 天満紙器株式会社
・スイートカップ さつまいも

<袋> 株式会社福重
・VK-202

【配合】

<生地>

・さつまいもペースト	600g
・無塩バター	320g
・全卵	400g
・グラニュー糖	320g
・薄力粉	400g
・ベーキングパウダー	16g
・黒炒りごま	適量

<さつまいもペースト>

・さつまいも	500g
・無塩バター	32g
・グラニュー糖	44g
・スキムミルク	54g

【工程】

<生地>

- ① 全卵とグラニュー糖をすり混ぜる。
- ② 薄力粉、ベーキングパウダーを加えて混ぜる。
- ③ 溶かしたバターを加えて混ぜる。
- ④ さつまいも、無塩バター、グラニュー糖、スキムミルクを混ぜ合わせさつまいもペーストを作る。
- ⑤ ③にさつまいもペーストを加えて混ぜる。
- ⑥ 生地を冷蔵庫で1時間程度寝かせる。

【組立】

- ① 冷却後、生地をスイートカップに流し入れる。
- ② 黒炒りごまをトッピングする。
- ③ 焼成温度：170℃のオーブンで15分。