

Jupe



保存 賞味 開封後 スパ
冷蔵 365 冷蔵 ム



紅あずまを使用

商品名 Jupe 焼きいも

紅あずまは、他の品種に比べ糖度が高く、お菓子作りには非常に適したサツマイモと言えます。

Jupe 焼きいもを全量の5%程度使用するだけで、この紅あずまの焼きたて、ふかしたてのホクホクした甘い香り、風味を手軽に再現することができます。

標準使用量:全量に対し3%~5%程度

おいもクッキー

約150枚分

使用商品

・Jupe 焼きいも

バター	245g
ショートニング	29g
食塩	3g
粉糖	187g
卵黄	58g
Jupe焼きいも	50g(全量の5%)
薄力粉	432g
コーンスターチ	36g
ムラサキイモパウダー	適量
黒ゴマ	適量
合計	1039g

【準備】バターとショートニングを常温に戻しておく。

【準備】薄力粉とコーンスターチを合わせて篩っておく。

- ① バターとショートニングに食塩と粉糖を加え、すり合わせる。
- ② 卵黄を加え、混ぜ合わせる。
- ③ Jupe焼きいもを加え、混ぜ合わせる。
- ④ ふるった粉類を加えて混ぜ、ひとまとめにし、ラップに包んで冷蔵庫で半日寝かす。
- ⑤ 打ち粉(分量外)をした台に寝かせた生地を置き、数回折込み滑らかにする。
- ⑥ 直径3cm程度の棒状にし、ムラサキイモパウダーを側面につける。
- ⑦ 冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑧ 7mm厚さにカットして天板に並べ、表面に黒ゴマを散らす。
- ⑨ 170℃で14~15分焼成する。



ORIGINAL DESSERT PASTE Jupe YAKIIMO



製造販売元

株式会社 ナリヅカ コーポレーション TEL 03-3445-5131 (代表)

御成門メインオフィス 〒105-0011 東京都港区芝公園1-3-10ハリファックス芝ビル5F FAX 03-6402-3321
 大阪オフィス 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町9-44ハートランド江坂ビル805 FAX 06-6385-7937
 長柄DP&Dセンター 〒297-0223 千葉県長生郡長柄町大津倉860-1 FAX 0475-30-7021
 京都南丹センター 〒622-0021 京都府南丹市園部町瓜生野京都新光悦村21 FAX 0771-62-0160

narizuka.co.jp
narizuka.net