

# 北海道産小麦100%菓子用粉

# ほろろ



自社独自の粉砕方法で  
粒度をコントロール！



灰分:0.30% 蛋白:9.7%

NET 12.5kg

## ◇安定した扱い易さ

その他材料との混ざりが良いため、必要以上に混ぜることを防ぎ、生地の見極めがし易い。

## ◇ほろろっと軽い

自社独自の粉砕方法により、製菓に適した粒度に調整。

## ◇北海道産小麦100%

北海道産小麦「きたほなみ」を使用

## ◇冷蔵冷凍耐性

優れた保水性により、ショーケース内でも乾燥しにくい。製品を冷凍してもパサつきを抑制

## 小田象製粉株式会社

本社 工場 〒711-0934 岡山県倉敷市児島塩生2767-68  
TEL 086(475)2211(代) FAX 086(475)2213  
大阪営業所 〒564-0063 大阪府吹田市江坂町2丁目6番10号江坂プラザ2階206号室  
Facebook <https://www.facebook.com/OdazoFlourMilling/> HP [www.odazo.jp](http://www.odazo.jp)



## ザッハトルテ



【配合】	6寸2台分	重量(g)
◎ ほろろ		170 g
バター		165 g
粉糖		130 g
スイートチョコレート		160 g
卵黄(常温20℃)		170 g
卵白(常温20℃)		320g
グラニュー糖		130g

◎印は小田象製粉の製品です。

### 【製法】

- 1、バターと粉糖を混ぜ立てる。
- 2、スイートチョコレートを溶かす。(31℃～36℃)
- 3、1、に2を入れ混ぜる。
- 4、3に卵黄を入れる。
- 5、4にメレンゲを入れ混ぜる。
- 6、篩ったほろろを加える。
- 7、デコ缶に入れ、焼成。



### 【焼成条件】

焼成温度 上火:175℃ 下火:160℃

焼成時間 40～43分

※デコ缶の下に茶紙を敷いて焼成する。



## エンガーディナートルテ

### パートサブレ

【配合】	重量(g)
◎ ほろろ	300
バター	200
粉糖	100
塩	3
全卵	40

◎印は小田象製粉の製品です。

### パートエンガーディナー

【配合】	重量(g)
生クリーム(35%)	50
牛乳	50
はちみつ	50
グラニュー糖	200
バター	50
オレンジコンフィ(刻み)	50
ヘーゼルナッツ	125
くるみ	125

◎印は小田象製粉の製品です。

- 1、ポマード状にしたバター7にグラニュー糖、塩を入れ立てる。
- 2、1、に卵を入れ入荷させる。
- 3、ほろろを入れ混ぜ、冷蔵庫で休ませる。
- 4、生クリーム、牛乳、はちみつ、グラニュー糖を鍋に入れ115℃まで煮詰める。
- 5、4、にバターを入れ混ぜ、オレンジ、ヘーゼルナッツ、クルミをいれ混ぜる
- 6、5、をベーキングシートに流し、丸く成型する。
- 7、パートサブレを6mmに伸ばし、上生地と下生地をとり、タルト型に敷く。
- 8、成型したパートエンガーディナーを入れ、上生地を被せ、ドレをし焼成する。

### 【焼成条件】

焼成温度 上火:170℃(軟) 下火:170℃(軟)

焼成時間 55分位