



RECIPE TITLE アメリカンビスケットvs イングリッシュスコーン

<American biscuits > 約6個分
 Bake time:190℃ 18分~
 <English tea scones> 約6個分
 Bake time:210℃ 10分+余熱で5分

<American biscuits>

中力粉(強力粉110g+薄力粉110gで代用可)
220g
 ベーキングパウダー..... 5g
 ベーキングソーダ 1g
 きび砂糖15g
 塩..... 4g
 無塩バター115g
 プレーンヨーグルト56g
 無調整豆乳.....56g
 打ち粉(中力粉か強力粉)..... 適量

<English tea scones>

中力粉(強力粉100g+薄力粉100gで代用可)
200g
 ベーキングパウダー..... 4g
 ベーキングソーダ 1g
 きび砂糖33g
 塩..... 3g
 無塩バター58g
 卵 Lサイズ 1個
 プレーンヨーグルト37g
 牛乳.....37g
 打ち粉(中力粉か強力粉)..... 適量

サンド用にあると良いもの

ホイップクリーム

(生クリーム100g+グラニュー糖10g)

バター

ジャム(おうちにあるもので)

メープルシロップ

<必要な道具>

ボウル 大
 ボウル 小
 カードかスケッパー
 めん棒
 チーズシュレッダー(しりしき器でもok)
 フォーク
 ベーキングシート
 5cm、6cm程度の丸型抜き型
 (サイズ違いが2つあると良い)
 定規
 刷毛
 ナイフ

<クラス前の下準備>

クラス中に計りながら進めていくので、
 材料は事前に計量しておく必要はないです。
 バター、豆乳、卵、牛乳、ヨーグルトは、
 指示があるまで冷蔵庫に入れておく。