

Fiere

-フィエール-

特徴

◎ 優れた吸水力

しっかり吸水し、保水します

◎ 生クリームとの相性

優れた保水力により、しっとりなめらかな食感です

◎ 生地安定性向上

生地がべたつきにくく、安定性・作業性が向上します

◎ クッキーの食感改良

さくさく、ほろほろとした食感をお楽しみいただけます



用途	薄力粉	荷姿	12.5kg	
		標準値	蛋白：8.7%	灰分：0.35%

Fiere

フィエールの特徴

◎ 優れた吸水力

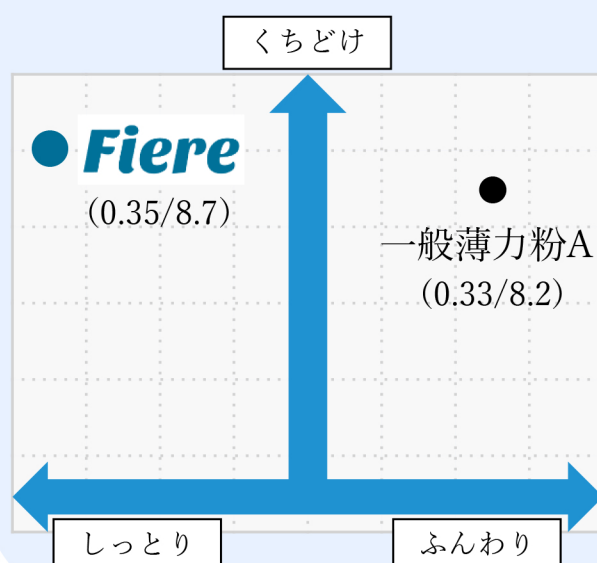
◎ 生クリームとの相性

◎ 生地安定性向上

◎ クッキーの食感改良

【食感イメージ】

(灰分(%)/粗蛋白(%))



ロールケーキ

(35cm×50cm×高さ4cm天板 1枚分)

【配合】	フィエール	130g
	卵黄	130g
	牛乳	60g
	サラダ油	30g
	卵白	260g
	グラニュー糖	260g
【生クリーム】		
	生クリーム	1000g
	グラニュー糖	70g

【工程】ホイッパー使用

- 卵黄にサラダ油を加えて混ぜ合わせ、牛乳を加えて湯煎で36℃前後まで温め混ぜ合わせる
- 卵白とグラニュー糖でメレンゲを立てる(グラニュー糖は5回ほどに分けて加える)
- 1に2のメレンゲの1/3ほどを加え馴染ませる
- 篩ったフィエールを加えて混ぜ合わせ、残りのメレンゲを加えて混ぜ合わせる(最終生地比重：0.37)

【焼成】※逆さ天板

上火200℃/下火150℃ 6分
上火200℃/下火150℃ 7分(ダンパー開)

アイスボックスクッキー

(直径4cm×厚さ1cm 約60枚分)

【配合】	フィエール	200g
	無塩バター	150g
	食塩	1g
	グラニュー糖	90g
	卵黄	20g
	バニラオイル	少々

【工程】ピーター使用

- 無塩バターと食塩、グラニュー糖をすり合わせる
- 卵黄とバニラオイルを加え混ぜ合わせる
- 篩ったフィエールを加え混ぜ合わせる
- 冷蔵庫で寝かせる
- 棒状に成形し、冷凍庫で寝かせる
- カットし焼成する

【焼成】上火180℃/下火150℃ 20分前後