

2022.9/20（火）10時～

【小麦】nicoサロ
『ツイストナッツ』

参加：4名

計量やローストなど、ばっちり準備していただき、スムーズに進行できました
事前にローストすることで香ばしさが増して美味しくなります



アレンジ（ココア生地）

レシピの薄力粉の分量を5g減らし、ココア5g

砂糖20g、水を130g

※水分量一緒でも構いませんが、ココアは吸水が高いので、少し水分を追加した方がしっとり仕上がると思います

室温27℃ 粉の温度27℃

湯種は30℃以下に冷やすこと。さらに夏は生地温度が上がりやすいので、仕込み水をさらに温度が低くできれば低く設定しておくとうい。

8℃くらいの仕込み水で作りました

20分ニーディング ※5分前に温度チェック

ホームベーカリーが一時停止できる方は、ここで温度チェック。温度が低い場合は蓋を閉めて回す
高い場合はそのまま開けて回して、こねあげ温度が27～29度になっていくように温度調整しましょう

トッピングアレンジ

- ① きなこバター
- ② ピーナッツクリーム
- ③ ヌベラ
- ④ チーズクリーム+ブルーベリージャム
- ⑤ チーズクリーム+レーズン
- ⑥ カスタードクリーム
- ⑦ スイートポテト
- ⑧ マロンクリーム

なんでも美味しいと思います♪



レーズンなど、焦げやすい食材を入れている場合は、切り口を上にしてツイストしてから、切り口を下にして焼くとういです。

今回は生地に練り込んだのはローストナッツですが、ベーコンやチーズ、枝豆などを生地に練り込んだチーズ入りのツイストも美味しいです！

いろんなツイストを作ってみて下さいね♪