

エンパナーダ

—特徴—

☆トルティーヤの香りがするエンパナーダです。
☆香ばしいコーンの風味豊かな香りが楽しめます。
☆スナック感覚で、おつまみにも使用できます。
※エンパナーダはコロンビア、エクアドルで食べられています。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

ミックス配合	
中力粉	32.2g
コーンスターチ	32.2g
サニーコーンパウダーイエロー	64.6g
アルファグリッツイエロー	32.2g
脱脂粉乳	19.4g
ショートニング	19.4g
炭酸カリウム	0.3g
炭酸カルシウム	0.4g

生地の配合	
左記ミックス粉	150g
全卵	40g
熱湯	65g

〔 作 り 方 〕

- ① 中力粉、コーンスターチ、サニーコーンパウダーイエロー、アルファグリッツイエロー、脱脂粉乳、炭酸カリウム、炭酸カルシウムを量り、篩う。
- ② フードカッターにショートニングを量り、①全量を入れ 30 秒ミックスする。
- ③ ケーキミキサーに②を入れ、全卵を加え混ぜ、熱湯全量を入れ中速 2 分間混ぜる。
- ④ 麺機で生地を 2mm に伸ばし、5cm× 5cm でカットする。
- ⑤ タコスフィリングを包んで、ラビオリ風に周りをフォークで押さえ口を閉じる。
- ⑥ 170℃で 3 分間油調する。

※ 油調時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。

※ タコスフィリングは市販のタコスミックスを使用し、挽肉及び植物性タンパクを調理して使用して下さい。