

サケ魚醤 シャケスティック



材料 (8本)

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| ◎ビスコイ・デ・ポーベリア粉……………100g | ◎サケ魚醤……………10g |
| ◎全卵……………2g | ◎鮭フレーク……………30g |
| ◎サラダ油……………6.5g | ◎ぬるま湯 (30℃)……………55cc |

※ビスコイ・デ・ポーベリア粉は食材専門店、またはインターネットショップでご購入してください。

作り方

- ①ボールに室温に戻した卵、30℃のぬるま湯、サケ魚醤を入れホイッパーで合わせる。
- ②次にビスコイ・デ・ポーベリア粉、サラダ油、鮭フレークを入れてボールの中で一塊りになるまでこね、粘りが出るまで5分ほど続ける。
- ③その後、1ヶ25gに切り分け、球状に丸めたのち11cmの棒状に伸ばして天板に乗せ、200℃のオーブンで20～25分焼成して出来上がり。



ここがポイント

サケ魚醤を仕込み水の一部に用いて鮭フレークを練りこみました。もちもちとした食感とサケ魚醤の風味が香る一品です。お酒のおつまみとしても是非どうぞ。また、ホッケ・ウニ・サンマ・タコ・オオナゴ・エビの魚醤を使用しても美味しくいただけます。

レシピ開発者:製パン助教授 鈴木成仁

