



romi-unie Scone & Jam



romi-unie のスコーンは

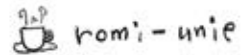
鎌倉のジャム専門店 Romi-Unie Confiture を
オープンした頃から作り続けている自慢のレシピ。
ジャム屋のスコーンらしくジャムとよく合う配合で作っています。
外はカリッ、中はふわっとした食感が特徴です。

プレーンタイプの「スコーン・メゾン」は一番シンプルな定番スコーン。
ミルクリーな味わいも楽しんでいただけます。

秋限定「スコーン・マロン」は和栗のペーストを生地に散りばめ、
ラム 酒で少しだけ香づけした秋らしいスコーン。
口いっぱいには栗の風味が広がります。

セットに添えたジャムはおすすめの2種類セレクトしました。
ぜひ焼きたてのスコーンにたっぷり添えてお召し上がりください。

おいしくて楽しいティータイムを過ごしていただけますように。



Scone のおいしい焼き方

- ① 冷凍庫からスコーンを出し、オープンの天板にオープンシートを敷いて離して並べる。
- ② そのまま常温で 15 分から 20 分置き、自然解凍する。
- ③ 解凍している間にオーブンを予熱する。(家庭用オープンの最高温度 200 ~ 250℃程度)
- ④ スコーンの生地を指で押して指の跡が少しくらいになったら溶き卵か牛乳を表面に塗る。
- ⑤ オープンの温度を 200℃に下げてオープンの下段で 10 分焼成する。
- ⑥ 10 分経ったら前後の天板の向きを変え、オープンの温度を 180℃に下げて 10 分から 15 分焼成する。
- ⑦ 焼き上がったらスコーンの割れ目を割ってみて、中心が焼けているか確認する。

* オープンの機種によって焼き上がりの具合に差が出る場合があります。
お使いのオープンに合わせて温度・時間を加減してください。

* 生地がずれて焼きあがる場合がありますが品質には問題ありません。