冬のご褒美スコーン＜共通＞

材料

※米粉・大豆粉は、仕上がりの再現性を保つため、下記の商品をご使用ください

・製菓用米粉

◎ 共立食品「米の粉」　★おすすめ

https://www.yodobashi.com/product/100000001006776115/



○ 富澤商店　製菓用ミズホチカラ

https://www.yodobashi.com/product/100000001009944805/



○ 富澤商店「製菓用米粉」

https://www.yodobashi.com/product/100000001007253158/



・大豆粉

◎ みたけ「そのまま使える北海道産大豆粉」　★おすすめ

https://www.yodobashi.com/product/100000001009451597/





○ 富澤商店「大豆の粉」　※メーカー販売休止中

○ ニチガ「大豆粉」

https://www.nichiga.net/shop/shopdetail.html?brandcode=000000000669



・片栗粉
・皮なしアーモンドプードル
・甜菜糖（粉末パウダータイプ）
・塩
・ベーキングパウダー
・無調整豆乳（キッコーマン推奨）
・菜種油または米油　※香りのない植物油で代用可

Copyright©2026 パンとおやつの教室*tete* Yoshimi Ichimura

冬のご褒美スコーン＜種類別＞

材料

※基本の共通材料に加えて、以下の材料をご用意ください

＜ほうじ茶＆ホワイトチョコ＞



・ほうじ茶パウダー
・ホワイトチョコ（板チョコでも可）

＜シュトーレン風＞



・ドライレーズン
・ラム酒
・ミックスナッツ
・粉糖（仕上げ用）

＜黒胡椒×チーズ×ローズマリー＞



・粉チーズ
・ピザ用チーズ
・黒胡椒（粗挽き）
・乾燥ローズマリー

＜さつまいも×黒ごま＞



・ふかす or レンジで加熱したさつまいも
※ねっとり系 ＜ ホクホク系の品種
（干し芋でも代用可）
・黒ごま
・メープルシロップ

◆オンラインレッスンをご受講される方
⇒当日は＜ほうじ茶＆ホワイトチョコ＞＜シュトーレン風＞の二品のみ
お作りいただきますので、該当する材料をご準備ください

Copyright©2026 パンとおやつの教室*tete* Yoshimi Ichimura

冬のご褒美スコーン＜道具＞

道具

・オーブン＆天板
・デジタルスケール
・ボウル2つ
・小ボウルまたは小皿2つ
・ざる（粉をふるう用）
・泡立て器
・ゴムベラ
・麺棒
・サランラップ
・スケッパー（カード）または包丁
・作業台（まな板やクッキングマット）
・オーブンシート
・ケーキクーラー（網）



Copyright©2026 パンとおやつの教室*tete* Yoshimi Ichimura