

目的 スコーンは、小麦粉製の焼き菓子で、ホットビスケットの別名もある。イギリスでは、お茶の時間にジャムやバターと共に日常的によく食されるものと聞くが、日本では、まだ耳新しい。使用材料が少なく、調製方法も簡単で、軽食の代用にもなるため、今後の普及が期待されるが、今現在は、料理書等での掲載例も少ないため、スコーンに対する一般認識は一様でない。今回は、焙焼実験から、プレーンスコーンの良い材料配合割合を、主として、膨化剤(ベーキングパウダー)の添加量の面から検討することにした。

方法 料理書等で使用材料および調製方法を調べ、換水値計算から、型抜き調製の可能なものを選び、焙焼実験を行った。外観、食味、調製方法について検討し、プレーンスコーンの良い材料配合割合と焙焼条件を導き出した。次いで、膨化剤の添加率を小麦粉重量の1~5%の五段階で変化させ、焙焼した試料を用い、(1)~(5)の項目で実験し、最適添加量の検討を行った。(1)高さ、直径の計測 (2)膨化率の算出 (3)焼き色の測定 (4)官能検査(五項目を順位法にて検定) (5)破断強度試験(みかけの弾性率から硬さの検討)

結果 膨化剤の添加率を増大すると、膨化率は上昇し、みかけの弾性率は低下することがわかったが、変動幅は、いずれも3%以上で緩慢になった。焼き色は3%以上で良好となり、3%以上で色差が縮まった。官能検査では、口ざわり、食味、総合で3%のものが好まれた。以上から、プレーンスコーンの良い材料配合割合を、小麦粉に対する重量%で示すと、砂糖5%、塩0.7%、ベーキングパウダー3%、バター20%、牛乳50%となった。型抜き形状が直径5cm、高さ1cmの場合、焙焼温度・時間は200℃、15分が良好だった。