

# ゴロっとイチゴソースの贅沢パンケーキ



## 口どけの良いパンケーキ

ミックス粉を使用していないのでお好みで甘さの調整が可能です。

果肉をごろっと使用したストロベリーソースがふわふわのパンケーキの美味しさを引き立てます。

## 通年商品として

【材料名】	【製法】																					
<p>＜ パンケーキ ＞</p> <table border="1"><tr><td>牛乳</td><td>100 cc</td><td>32.8%</td></tr><tr><td>全卵</td><td>60 g</td><td>19.7%</td></tr><tr><td>油</td><td>20 cc</td><td>6.6%</td></tr><tr><td>粉糖</td><td>20 g</td><td>6.6%</td></tr><tr><td>薄力粉</td><td>100 g</td><td>32.8%</td></tr><tr><td>ベーキングパウダー</td><td>5 g</td><td>1.6%</td></tr><tr><td></td><td>305 g</td><td>100.0%</td></tr></table>	牛乳	100 cc	32.8%	全卵	60 g	19.7%	油	20 cc	6.6%	粉糖	20 g	6.6%	薄力粉	100 g	32.8%	ベーキングパウダー	5 g	1.6%		305 g	100.0%	<p>＜ パンケーキ -仕込み- ＞</p> <ol style="list-style-type: none"><li>① 牛乳、油、全卵を合わせて溶く。</li><li>② 粉糖、薄力粉、ベーキングパウダーと一緒にふるい、ボールに入れる。</li><li>③ ②に①を入れて軽く合わせる。</li><li>④ ③を冷蔵庫で休ませておく。</li></ol> <p>＜ パンケーキ -焼成- ＞</p> <ol style="list-style-type: none"><li>① フライパンを温め油をひく。</li><li>② セルクルに紙を敷く。</li><li>③ 濡れふきんでフライパンの粗熱を取り生地(95g)を流しセルクル内で成形する。</li><li>④ 火を中火～弱火にして4分程度焼く。</li><li>⑤ セルクルを外しフライ返しで返す。</li><li>⑥ 全体に火が通れば完成。</li></ol>
牛乳	100 cc	32.8%																				
全卵	60 g	19.7%																				
油	20 cc	6.6%																				
粉糖	20 g	6.6%																				
薄力粉	100 g	32.8%																				
ベーキングパウダー	5 g	1.6%																				
	305 g	100.0%																				
<p>＜ 仕上げ用クリーム ＞</p> <p>ホイップ済みクリーム（市販品でも可）</p> <p>＜ 仕上げ用ソース ＞</p> <p>フルゴロストロベリー（ストロベリーソースG01）</p>																						

### タカ食品

フルゴロ ストロベリー（ストロベリーソースG01） 1Kg×6、300g×10×2合	

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。  
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019