

巨峰ジャムのシフォンケーキ



【材料名】	【製法】																												
■パウンド生地 <table> <tr><td>卵白</td><td>264 g</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>165 g</td></tr> <tr><td>ふっくら ※1</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>卵黄</td><td>132 g</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>33 g</td></tr> <tr><td>ハローデックス ※2</td><td>16.5 g</td></tr> <tr><td>サラダオイル</td><td>23 g</td></tr> <tr><td>バニラエキストラクト</td><td>適量</td></tr> <tr><td>コーンスターチ</td><td>66 g</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>132 g</td></tr> <tr><td>ベーキングパウダー</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>重曹</td><td>2 g</td></tr> </table> ※1 伊那食品工業株式会社 ※2 株式会社林原 ■クリーム <table> <tr><td>生クリーム(乳脂肪分35%)</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>巨峰L-4512SP</td><td>170 g</td></tr> </table>	卵白	264 g	グラニュー糖	165 g	ふっくら ※1	8 g	卵黄	132 g	グラニュー糖	33 g	ハローデックス ※2	16.5 g	サラダオイル	23 g	バニラエキストラクト	適量	コーンスターチ	66 g	薄力粉	132 g	ベーキングパウダー	4 g	重曹	2 g	生クリーム(乳脂肪分35%)	200 g	巨峰L-4512SP	170 g	■パウンド生地 ① 卵白に砂糖、ふっくらとを混ぜたものを数回に分け加えながらツノが立つ位の固いメレンゲにする。 ② 卵黄と砂糖、ハローデックスを白っぽくなるまですり合わせる。 ③ サラダオイルを②に加え攪拌後、①に添加して合わせる。 ④ 薄力粉、コーンスターチ、ベーキングパウダー、重曹を合わせてふるい、①に加え合わせる。 *粉合わせはできるだけ手数を少なくする。 生地はカードですくっても落ちないくらいしっかりした状態。 ⑤ パウンド型にドロップして充填する。 ⑥ 厚めのの粉糖、強力粉をふって焼成。 上火:160℃/下火:160℃ 35分(20強制排気→15分ダンパー全開) ■クリーム ① 生クリーム(乳脂肪分35%) を7分立てにしたら巨峰L-4512SPを加えて良く合わせる。 ② 裏に5カ所穴を開けて充填する。 
卵白	264 g																												
グラニュー糖	165 g																												
ふっくら ※1	8 g																												
卵黄	132 g																												
グラニュー糖	33 g																												
ハローデックス ※2	16.5 g																												
サラダオイル	23 g																												
バニラエキストラクト	適量																												
コーンスターチ	66 g																												
薄力粉	132 g																												
ベーキングパウダー	4 g																												
重曹	2 g																												
生クリーム(乳脂肪分35%)	200 g																												
巨峰L-4512SP	170 g																												

タカ食品

巨峰L-4512SP 1kg×6 (低糖度ジャム)	

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