苺のティラミス・ケイク（とちあいか）

北海道マスカルポーネパウダーを使用したティラミス風焼き菓子です。とちあいかの耐熱性ジャムを使用し、苺のティラミスにしました。

通年商品 としておすすめです

【材料名】

【生地】 28ｇ

バター	140 ｇ	16.8%
白こしあん	180 ｇ	21.6%
グラニュー糖	100 ｇ	12.0%
ピュアホワイト　ホール	185 ｇ	22.2%
ネオフィル とちあいか SP	80 ｇ	9.6%
ストロベリータイプ2 *1	6 ｇ	0.7%
薄力粉	70 ｇ	8.4%
北海道マスカルポーネパウダー*2	70 ｇ	8.4%
ベーキングパウダー	4 ｇ	0.5%
合計	835 ｇ	100.0%

*1：ミコヤ香商
*2：森永乳業

【フィリング】

ネオフィル とちあいか SP	7 ｇ

【トッピング】

フリーズドライ ストロベリー	0.1 ｇ

【製法】

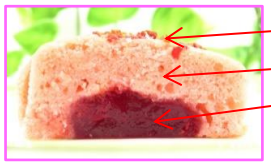
【生地】

① バターを溶解する。
② 白こしあん、グラニュー糖を順次①に加えすり合わせる。
③ ピュアホワイトを加え混ぜ合わせる。
④ ネオフィルとちあいかをほぐして混ぜ合わせる。
⑤ ストロベリータイプ2を混ぜ合わせる。
⑥ 篩った薄力粉、マスカルポーネパウダー、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。

【絞り】

① ネオフィルとちあいかをカップの底に絞る。
② 生地を絞り入れる。（28ｇ）
③ 表面に苺のフリーズドライをのせる。

焼成：上火：165℃／下火：155℃　　18分



タカ食品

ﾈｵﾌｨﾙ とちあいか SP
1kgX6　　耐熱ジャム

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。