

カップシフォン・ココア



しっとり口溶けの良い生地にフルーツ風味のクリームをたっぷり詰めて、ゴロゴロ果肉のフルーツをトッピングした、カップシフォンケーキです。

通年商品

としておすすめです

【材料名】			【製法】
【生地】 90g			【生地】
加糖凍結卵黄20	100 g	15.8%	① 卵黄、グラニュー糖をホイップする。
グラニュー糖	40 g	6.3%	② こめ油を混ぜ合わせる。
こめ油	60 g	9.5%	③ 牛乳を混ぜ合わせる。
牛乳	90 g	14.2%	④ 篩った薄力粉、ココア、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
薄力粉	95 g	15.0%	⑤ 卵白、食塩でホイップし、グラニュー糖、トレハロース、乾燥卵白を混ぜ合わせたものを3回に分けてしっかりしたメレンゲを作る。
ココア	15 g	2.4%	⑥ ④に⑤のメレンゲを混ぜ合わせる。
ベーキングパウダー	1.5 g	0.2%	
卵白	150 g	23.7%	生地量：90 g
塩	0.2 g	0.0%	【焼成】
グラニュー糖	60 g	9.5%	上火160/下火155℃ 37分
トレハロース	20 g	3.2%	
乾燥卵白	2 g	0.3%	【ホイップクリーム】
合計	634 g	100.0%	① グラニュー糖、MPITAを混ぜ合わせ、生クリーム、コンデンスミルクに加えてホイップ。
			② 途中でとちあいかLを加えてホイップする。
【ホイップクリーム】			【トッピングフルーツ】
生クリーム (40%)	200 g	67.5%	混ぜ合わせる。
グラニュー糖	16 g	5.4%	
MPITA (新田ゼラチン)	0.5 g	0.2%	【組立て】
コンデンスミルク	20 g	6.7%	ホイップクリームを生地に充填する。(60g)
※とちあいかL-4520SP	60 g	20.2%	生地の上にホイップクリームを絞る。(20g)
合計	297 g	100.0%	トッピングフルーツをのせる。(33g)
※各種置き換え			
ブルーベリーL-501			
【トッピングフルーツ】			
※フルゴロストロベリー	200 g		
プチドリップ (伊那食品)	1.5 g		
【各種】 上記同量			
※フルゴロブルーベリー			
タカ食品			
300G フルゴロストロベリー			とちあいか L-4520SP
300gX10コX2	果肉入りソース		1kgX6
			低糖度ジャム
ブルーベリー L-501			フルゴロブルーベリー
3.6kgX6	低糖度ジャム		1kgX6
			果肉入りソース
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。 № No. 31103			
タカ食品工業株式会社 文書番号:Ka200625			