

桃のシフォン



桃色ふんわり生地に、ゴロゴロ果肉の 白桃ソースを添えたシフォンケーキ

ふんわりシフォン生地は桃をイメージしました。
美味しさの呈味としてレモンペーストを加えました。
果肉を残した白桃のソースを添えたシフォンケーキ
です。



春～夏に お勧めです

【材料名】	【製法】																																																												
<p><生地></p> <table border="1"> <tr><td>ピュアホワイト ヨーク ※1</td><td>85 g</td><td>11.0%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖 (a)</td><td>20 g</td><td>2.6%</td></tr> <tr><td>水</td><td>40 g</td><td>5.2%</td></tr> <tr><td>ヌージュレールージュ SP</td><td>50 g</td><td>6.5%</td></tr> <tr><td>セトウチレモン ペースト</td><td>5 g</td><td>0.6%</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>60 g</td><td>7.8%</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>110 g</td><td>14.3%</td></tr> <tr><td>ベーキングパウダー</td><td>1.2 g</td><td>0.2%</td></tr> <tr><td>卵白</td><td>190 g</td><td>24.6%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖 (b)</td><td>60 g</td><td>7.8%</td></tr> <tr><td>フルゴロ白桃</td><td>150 g</td><td>19.5%</td></tr> <tr><td></td><td>771.2 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p><シャンティ></p> <table border="1"> <tr><td>生クリーム</td><td>100 g</td><td>90.9%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>8 g</td><td>7.3%</td></tr> <tr><td>トリプルセック ※2</td><td>2 g</td><td>1.8%</td></tr> <tr><td></td><td>110</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p><フルーツ></p> <table border="1"> <tr><td>フルゴロ白桃</td><td>35 g</td><td></td></tr> </table> <p><上掛け></p> <table border="1"> <tr><td>ヌージュレークイック SP</td><td>80 g</td><td>80.0%</td></tr> <tr><td>ヌージュレールージュ SP</td><td>20 g</td><td>20.0%</td></tr> <tr><td></td><td>100</td><td>100.0%</td></tr> </table>	ピュアホワイト ヨーク ※1	85 g	11.0%	グラニュー糖 (a)	20 g	2.6%	水	40 g	5.2%	ヌージュレールージュ SP	50 g	6.5%	セトウチレモン ペースト	5 g	0.6%	サラダ油	60 g	7.8%	薄力粉	110 g	14.3%	ベーキングパウダー	1.2 g	0.2%	卵白	190 g	24.6%	グラニュー糖 (b)	60 g	7.8%	フルゴロ白桃	150 g	19.5%		771.2 g	100.0%	生クリーム	100 g	90.9%	グラニュー糖	8 g	7.3%	トリプルセック ※2	2 g	1.8%		110	100.0%	フルゴロ白桃	35 g		ヌージュレークイック SP	80 g	80.0%	ヌージュレールージュ SP	20 g	20.0%		100	100.0%	<p><製法></p> <p>シフォン型φ180 350g</p> <p><生地></p> <ol style="list-style-type: none"> ① ピュアホワイト、グラニュー糖(a)をホイップする。 ② 水、ヌージュレールージュ、レモンペーストを分散し、サラダ油を混ぜ合わせる。 ③ ①に②を丁寧に混ぜ合わせる。 ④ 卵白、グラニュー糖(b)でなめらかなメレンゲを作り、③に1/4混ぜ合わせる。 ⑤ 篩った薄力粉、ベーキングパウダーを④に加え混ぜ合わせる。 ⑥ 残りのメレンゲを加え丁寧に混ぜ合わせる。 ⑦ 最後にフルゴロ白桃をさっくり混ぜ合わせる。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>最終比重：0.39（フルゴロを混ぜる前） 焼成： 上火：160℃/下火：160℃ 30分</p> </div> <p><シャンティ></p> <ol style="list-style-type: none"> ① 全材料を混ぜ合わせホイップする。 ② シフォン生地 of 側面にナッペする。(40g/1台) ③ 1/6カットし、トレーにのせて横に絞る。(10g/1個) <p><フルーツ></p> <ol style="list-style-type: none"> ① トレーの前面にフルゴロ白桃を添える。(35g) ② ミントの葉を飾る。 <p><上掛け></p> <ol style="list-style-type: none"> ① ヌージュレークイックとヌージュレールージュを湯煎にかけて均一に混ぜ合わせる。 ② 盛り付けたシフォンケーキの上に線描き模様でデコレする。(2g) <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> </div>
ピュアホワイト ヨーク ※1	85 g	11.0%																																																											
グラニュー糖 (a)	20 g	2.6%																																																											
水	40 g	5.2%																																																											
ヌージュレールージュ SP	50 g	6.5%																																																											
セトウチレモン ペースト	5 g	0.6%																																																											
サラダ油	60 g	7.8%																																																											
薄力粉	110 g	14.3%																																																											
ベーキングパウダー	1.2 g	0.2%																																																											
卵白	190 g	24.6%																																																											
グラニュー糖 (b)	60 g	7.8%																																																											
フルゴロ白桃	150 g	19.5%																																																											
	771.2 g	100.0%																																																											
生クリーム	100 g	90.9%																																																											
グラニュー糖	8 g	7.3%																																																											
トリプルセック ※2	2 g	1.8%																																																											
	110	100.0%																																																											
フルゴロ白桃	35 g																																																												
ヌージュレークイック SP	80 g	80.0%																																																											
ヌージュレールージュ SP	20 g	20.0%																																																											
	100	100.0%																																																											

※1:キューピー ※2:ドーパ-洋酒貿易 容器：伊藤景パック

タカ食品

フルゴロ白桃 1Kg×6 (果肉入りソース)	セトウチレモン ペースト 250g×10 (×2)
ヌージュレールージュ SP 1Kg×6 (上掛け)	ヌージュレークイック SP 1Kg×6 (上掛け)

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

レシピ No.: 31015

文書番号: Ka220121