

カップシフォン・プレーン



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】																																																										
<p>【生地】</p> <table border="1"> <tr><td>加糖凍結卵黄20</td><td>100 g</td><td>16.4%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>40 g</td><td>6.6%</td></tr> <tr><td>こめ油</td><td>60 g</td><td>9.9%</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>80 g</td><td>13.1%</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td>95 g</td><td>15.6%</td></tr> <tr><td>ベーキングパウダー</td><td>1.5 g</td><td>0.2%</td></tr> <tr><td>卵白</td><td>150 g</td><td>24.6%</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.2 g</td><td>0.0%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>60 g</td><td>9.9%</td></tr> <tr><td>トレハロース</td><td>20 g</td><td>3.3%</td></tr> <tr><td>乾燥卵白</td><td>2 g</td><td>0.3%</td></tr> <tr><td>合計</td><td>609 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>【ホイップクリーム】</p> <table border="1"> <tr><td>生クリーム (40%)</td><td>200 g</td><td>67.5%</td></tr> <tr><td>グラニュー糖</td><td>16 g</td><td>5.4%</td></tr> <tr><td>MPITA (新田ゼラチン)</td><td>0.5 g</td><td>0.2%</td></tr> <tr><td>コンデンスミルク</td><td>20 g</td><td>6.7%</td></tr> <tr><td>※マンゴーL-453 SP</td><td>60 g</td><td>20.2%</td></tr> <tr><td>合計</td><td>297 g</td><td>100.0%</td></tr> </table> <p>※各種置き換え 白桃L-456 SP/コンサントバナナ</p> <p>【トッピングフルーツ】</p> <table border="1"> <tr><td>※フルゴロマンゴー</td><td>200 g</td></tr> <tr><td>プチドリップ (伊那食品)</td><td>1.5 g</td></tr> </table> <p>【各種】 上記同量</p> <p>※フルゴロ白桃 ※フルゴロバナナ</p>	加糖凍結卵黄20	100 g	16.4%	グラニュー糖	40 g	6.6%	こめ油	60 g	9.9%	牛乳	80 g	13.1%	薄力粉	95 g	15.6%	ベーキングパウダー	1.5 g	0.2%	卵白	150 g	24.6%	塩	0.2 g	0.0%	グラニュー糖	60 g	9.9%	トレハロース	20 g	3.3%	乾燥卵白	2 g	0.3%	合計	609 g	100.0%	生クリーム (40%)	200 g	67.5%	グラニュー糖	16 g	5.4%	MPITA (新田ゼラチン)	0.5 g	0.2%	コンデンスミルク	20 g	6.7%	※マンゴーL-453 SP	60 g	20.2%	合計	297 g	100.0%	※フルゴロマンゴー	200 g	プチドリップ (伊那食品)	1.5 g	<p>【生地】</p> <ol style="list-style-type: none"> 卵黄、グラニュー糖をホイップする。 こめ油を混ぜ合わせる。 牛乳を混ぜ合わせる。 篩った薄力粉、ベーキングパウダーを混ぜ合わせる。 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。 ④に⑤のメレンゲを混ぜ合わせる。 <p>生地量：85 g</p> <p>【焼成】 上火160/下火155℃ 37分</p> <p>【ホイップクリーム】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 途中でマンゴーLを加えてホイップする。 <p>【トッピングフルーツ】 混ぜ合わせる。</p> <p>【組立て】 ホイップクリームを生地に充填する。(60 g) 生地の上にホイップクリームを絞る。(20 g) トッピングフルーツをのせる。(33 g)</p>
加糖凍結卵黄20	100 g	16.4%																																																									
グラニュー糖	40 g	6.6%																																																									
こめ油	60 g	9.9%																																																									
牛乳	80 g	13.1%																																																									
薄力粉	95 g	15.6%																																																									
ベーキングパウダー	1.5 g	0.2%																																																									
卵白	150 g	24.6%																																																									
塩	0.2 g	0.0%																																																									
グラニュー糖	60 g	9.9%																																																									
トレハロース	20 g	3.3%																																																									
乾燥卵白	2 g	0.3%																																																									
合計	609 g	100.0%																																																									
生クリーム (40%)	200 g	67.5%																																																									
グラニュー糖	16 g	5.4%																																																									
MPITA (新田ゼラチン)	0.5 g	0.2%																																																									
コンデンスミルク	20 g	6.7%																																																									
※マンゴーL-453 SP	60 g	20.2%																																																									
合計	297 g	100.0%																																																									
※フルゴロマンゴー	200 g																																																										
プチドリップ (伊那食品)	1.5 g																																																										

タカ食品		タカ食品	
マンゴー L-453 SP 1kgX6	低糖度ジャム	フルゴロマンゴー 1KgX6	果肉入りソース
白桃 L-456 SP 1kgX6	低糖度ジャム	フルゴロ白桃 1KgX6	果肉入りソース
コンサントバナナ 1kgX6	濃縮ペースト	フルゴロバナナ 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。

タカ食品工業株式会社

レシピ No. 31102

文書番号:Ka200625