

# バタースポンジ



原料	重量部	製法
薄力粉	100	
ベーキングパウダー	1	
脱脂粉乳	5	
全卵	150	
上白糖	150	
オイルホップ™-P	7	
無塩バター(溶かし) (又はサラダ油)	30	
バニラ香料(バニラオイル)	適量	

条件

- ① 薄力粉とベーキングパウダーと脱脂粉乳を合わせてふるっておく
- ② ミキサーボウルに全卵を入れ、溶きほぐす(H0.5)
- ③ 上白糖、SPを②に入れて軽く混ぜる(L1→M2)
- ④ ①を入れ軽く混ぜる(L1)
- ⑤ 高速でホイップ(H3~5)：目標比重0.40程度
- ⑥ バターを約60℃で湯煎溶解し、香料を合わせる
- ⑦ ⑤に⑥を加え軽く混ぜて均一にする(L1)：目標比重0.42~0.44

焼成

焼成温度 上火 170℃ (3)  
 下火 180℃ (3)  
 時間 35分  
 生地量 400g (6号デコ型)  
 その他 ダンパー閉