

カステラ



原料	重量部	製法
薄力粉	100	
ベーキングパウダー	1	
全卵	180	
上白糖	110	
食塩	0.6	
はちみつ	10	
オイルホップ™-P	10	
リョートー™エステルSMO	3	
水	10	

条件

- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- ミキサーボウルに卵を入れ、溶きほぐす (H0.5)
- 粉類以外の材料を②に入れて軽く混ぜる (L1→M2)
- ①を入れ軽く混ぜる (L1)
- 高速でホイップする (H2~3) :目標比重0.50程度

焼成

焼成温度 上火 175℃ (5)
 下火 170℃ (2)
 時間 35分
 生地量 800g (深型バット/敷き紙)
 その他 ダンパー閉