

カスタードケーキ

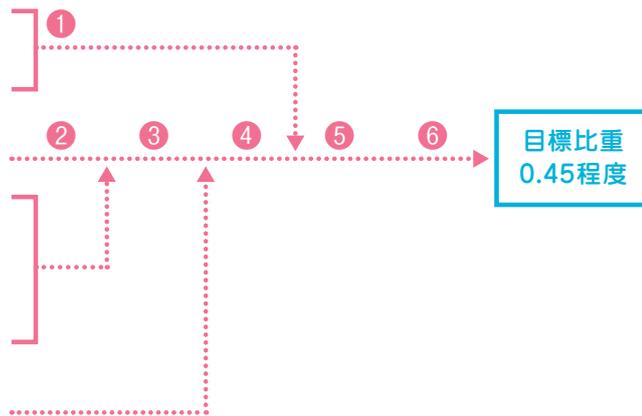


原料

重量部

製法

薄力粉	100
脱脂粉乳	5
ベーキングパウダー	2
全卵	140
上白糖	120
食塩	0.5
オリゴトース	15
リョート™エステルSP-A	8
リョート™エステルSMO	3
サラダ油	40



条件

- ① 薄力粉と脱脂粉乳、ベーキングパウダー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、食塩、オリゴトース、SP、SMOを②に入れて軽く混ぜる (L1→M2)
- ④ サラダ油を入れ軽く混ぜる (M0.5)
- ⑤ ①を加え軽く混ぜ合わせる (L1)
- ⑥ 高速でホイップ (H5~8) :目標比重0.45程度
- ⑦ 絞り袋に入れて型へ絞り出し、焼成。
- ⑧ 焼成生地にかスタードクリームを中心に絞りこむ

焼成

焼成温度 上火 170℃ (2)
 下火 180℃ (3)
 時間 18分
 生地量 25g/1個 (7cm半球型天板)
 その他 ダンパー閉