

# チーズ蒸しケーキ



原 料	重量部	製 法
薄力粉	100	
ベーキングパウダー	2	
脱脂粉乳	8	
製菓用粉末チーズ	10	
全卵	130	
上白糖	100	
オリゴトース リョートー™エステルSP-A	20 12	
ショートニング(溶かし)	15	
サラダ油	20	
チーズ香料	0.3	
クリームチーズ	40	

条  
件

- 薄力粉とベーキングパウダー、脱脂粉乳、製菓用粉末チーズ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)
- 上白糖、オリゴトース、SP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0.45程度
- 溶かしたショートニング、サラダ油、香料を入れて均一にする(L1)
- クリームチーズを柔らかく練り、⑥に加えて均一にする(L1):目標比重0.60~0.63

蒸  
し  
焼  
成

スチームオーブン使用  
 温度 92℃  
 湿度 70%  
 時間 20分  
 生地量 70g(蒸し用紙型)