



カップケーキ

配合(%)

《カップケーキ生地》

- ①薄力粉…………… 100
- B.P. …………… 3
- 上白糖 …………… 90
- 食塩…………… 0.3
- 脱脂粉乳…………… 5
- ②NEWミルクール100…20
- 全卵（正味）………… 80
- 液糖…………… 20
- 水…………… 10
- ③アトラクト…………… 65

配合(g)

《バタークリーム》

- ①アトラクト…………… 200
- ②パートボンベース(※)…… 100
- ③食塩…………… 0.2
- シロップ (Brix65) ……… 20
- ラム酒…………… 2
- ブランデー…………… 3
- バニラフレーバー…………… 0.2

※パートボンベース キューピータマゴ

工程

《カップケーキ生地》ホイッパー使用

- 1) ①を合わせふるいにかける。
- 2) ②を加え合わせる。低速1～2分
- 3) 溶かした③を加え合わせる。
中速1～2分（生地比重1～1.05）
- 4) グラシンカップに、カップケーキ生地を25g絞る。
- 5) 180℃で約17分焼成。

《バタークリーム》ホイッパー使用

- 1) ①をホイップする。（比重0.60前後）
- 2) ②をホイップする。（比重0.35前後）
- 3) ホイップした①、②と③を合わせる。（比重0.65前後）

トッピングで
華やかに！

☆☆☆

太鼓判ポイント

華やかで目を引く見た目

カラフルでポップなルックスに思わず「かわいい！」と声があがります。

バタークリーム

味わいや食感にバラエティを持たせやすいバタークリーム。今またその魅力が見直されています。

カップケーキブーム本格化！

アメリカンスイーツの代表とも言えるカップケーキ。

アメリカでは、家庭で作るおやつ定番として昔から親しまれてきました。

また、結婚式や誕生日会などでは、スタンドを使用してカップケーキをタワー状に飾ります。その華やかさや、ワンハンドの食べやすさから、パーティの場にも欠かせない存在になっています。

このようにアメリカで日常的に食べられてきたカップケーキが、人気ドラマで登場して以来、世界的に人気急上昇。その火付け役となったニューヨークの人気菓子店がついに日本に上陸！カップケーキブームが本格化しています。





カップケーキ バタークリーム バラエティー品

配合(g)

《トマトクリーム》

- ① アトラクト..... 200
- ② メレンゲベース(※1)..... 100
- 食塩..... 0.2
- ③ 加糖練乳..... 5
- トマト濃縮ペースト(※2)..... 20
- トマトリキュール..... 5
- トマトフレーバー..... 0.4

《ピスタチオクリーム》

- ① アトラクト..... 200
- ② メレンゲベース(※1)..... 100
- 食塩..... 0.2
- ③ 加糖練乳..... 7
- ピスタチオ濃縮ペースト(※4)..... 15
- ピスタチオペースト..... 5
- バニラブランデー..... 5
- ピスタチオフレーバー..... 0.3

《ローズクリーム》

- ① アトラクト..... 200
- ② メレンゲベース(※1)..... 100
- 食塩..... 0.2
- ③ 加糖練乳..... 5
- ローズ濃縮ペースト(※3)..... 20
- ラズベリーブランデー..... 5
- ローズフレーバー..... 0.4
- 色素..... 適量

《コーヒークリーム》

- ① アトラクト..... 200
- ② メレンゲベース(※1)..... 100
- 食塩..... 0.2
- ③ 加糖練乳..... 15
- コーヒー濃縮ペースト(※5)..... 10
- コーヒーリキュール..... 5
- コーヒーフレーバー..... 0.2

工程 ホイッパー使用

- 1) ①をホイップする。(比重0.6前後)
- 2) ②をホイップする。(比重0.3前後)
- 3) 1)と2)と③を合わせる。(比重0.65前後)

※1 メレンゲベース/キューピータマゴ

※2 Jupe フルーツトマト/ナリツカコーポレーション

※3 Jupe ローズ/ナリツカコーポレーション

※4 Jupe ピスタチオ/ナリツカコーポレーション

※5 リココーヒー/ゴールデンケリーパテント香料

加える副素材によって

表情がガラッと変わります。

★ ★ ★

太鼓判ポイント

華やかで目を引く見た目

カラフルでポップなルックスに思わず「かわいい！」と声があがります。

バタークリーム

味わいや食感にバラエティを持たせやすいバタークリーム。今またその魅力が見直されています。

使用製品のご案内

アトラクト

バター分20%含有のコンパウンドマーガリン。複数の呈味素材を組み合わせることにより、バターの風味にコクと乳脂感、ミルク感が付与され、深みのある味わいの菓子に仕上げます。

(500g×20個ダンボール箱入り、10kgダンボール箱入り)



NEWミルクール100

焼き残りの風味が豊かな3倍濃縮乳。

(1ℓブリック×12段ボール箱入り)

