

チーズ蒸しケーキ

口の中に濃厚なチーズの風味が広がる肌理(キメ)が細かく、ふわっと蒸しあがったチーズ蒸しです。粉末チーズの自然な香りに加え、口溶けが良いので、すっきりとした美味しさです。



配合

①	薄力粉：バイオレット	100 %
	ベーキングパウダーC	1
	粉末チーズ	20
②	上白糖	100
	乳化油脂(マリッシュゴールド ^{※1})	15
③	全卵	100
④	水あめ	15
	蜂蜜	5
	乳化油脂(マリッシュスーパー ^{※2})	40
⑤	泡雪	5
	水	17

工程

- ①薄力粉、ベーキングパウダー、粉末チーズはあらかじめ篩っておく。
- ②上白糖、マリッシュゴールド^{※1}をホイッパーで混ぜ合わせ、ソボロ状にする。
- ③全卵を加え、ホイッパーで混ぜ合わせクリーム状にする。
- ④水あめ、蜂蜜、マリッシュスーパー^{※2}を加え混ぜ合わせる。L0.5H2分/タネ比重:0.45~0.50
- ⑤篩っておいた①と水、泡雪を加え軽く混ぜ合わせる。L0.5H0.5分/タネ比重:0.60~0.65
- 小判型のケースに絞る。80g(小判型)
- 蒸し条件 17分/97℃(弱めの蒸気)

※1・2「マリッシュゴールド」「マリッシュスーパー」：花王株式会社

緑字は弊社製品です

レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上する滅菌タイプの発酵風味液です。
ベーキングパウダーC (ベーキングパウダー)	スポンジケーキ・ドーナツから蒸し物まで使用可能なオールマイティタイプのベーキングパウダーです。