チョコマフィン
（ディアチョコ クリスタル使用）

牛乳	140 g	① 牛乳、全卵、スタボリン、カソナード、塩を混ぜ合わせる。
全卵	50 g	② 合わせてふるった粉類を加えて混ぜ合わせる
スタボリン	35 g	③ サラダ油を少しずつ加えて乳化させる
カソナード	110 g	④ 絞り袋に入れ、型（フレキシパン1031ミニマフィン（円））に30g充填する
セルファンナチュールエ　プログレ	2.3 g	⑤ 160℃で22分焼成する
薄力粉	100 g	
プランアローム	16.5 g	
ディアチョコ クリスタル	16.5 g	
ベーキングパウダー	4.6 g	
サラダ油	113 g	