

プラントベース チョコレート&バニラ マーブルケーキ



バニラ生地

	ビーベターマイフレンド (冷蔵) プラント ベースバター ブロック	130 g	① 粉類を混ぜてミキシングボウルに入れる。 ② 液体類を混ぜ、溶かしたバターを加える。 ③ 液体類を粉類に加えながら混ぜ、絞り袋に入れる。 ④ チョコレート生地も同様に作る。 すべての材料をフードプロセッサーで均一になるまで攪拌しても良い。
	グラニュー糖	190 g	
	水	65 g	
	塩	2.5 g	
	豆乳	80 g	
	薄力粉	175 g	
	ベーキングパウダー	13 g	
	バニラペースト	1.6 g	
	プロテインミックス	29 g	
	白ワインビネガー	3 g	

チョコレート生地

	ビーベターマイフレンド (冷蔵) プラント ベースバター ブロック	130 g
	グラニュー糖	190 g
	水	65 g
	塩	2.5 g
	豆乳	80 g
	薄力粉	170 g
	ベーキングパウダー	13 g
	ココアパウダー-ブランアローム	30 g
	プロテインミックス	29 g
	ワインビネガー 白	3 g

プロテインミックス

米粉	18 g	① 全てを混ぜ合わせる。
ピープロテイン	14 g	
ポテトプロテイン	6 g	

組み立て

- ① 型 (17×8cm、油を敷いてオープンシートを敷く) に、バニラ生地とチョコレート生地を交互に市松状に絞り、合計450gになるまで詰める。
- ② 竹串で生地をマーブル状に混ぜる。
- ③ 柔らかくしたビーベターを生地の表面中央に線状に絞る。
- ④ 一晚冷蔵庫で休ませるとよりボリュームが出る。
- ⑤ 145℃で約45分焼成する。
- ⑥ 焼き上がったら型から外す。