

BC-200(もちたまケーキ)

ソフトで chewy な食感のケーキを簡単に作ることができます。
しっとりして口溶け良く、クリームのパッケージも可能です。

配 合

(プレーン)

BC-200	100	%
マーガリン	15	
全卵(正味)	40	
サラダ油	5	
水	15	

(抹茶)

BC-200	100	
マーガリン	15	
全卵(正味)	40	
サラダ油	5	
水	17	
抹茶粉末 ※1	1.5	

(ミックス粉に混ぜておく)

(コーヒー)

BC-200	100	
マーガリン	15	
全卵(正味)	40	
サラダ油	5	
水	16	
コーヒー粉末 ※2	3	

(ミックス粉に混ぜておく)

工 程

ミキシング	(ビーター使用)	
	ミックス、マーガリン	ML3分
	全卵、サラダ油、水	L30秒MH3分～
	かきおとし	L30秒
	(フック使用)	
	ミックス、マーガリン	ML3分
	全卵、サラダ油、水	L30秒MH4～5分
	かきおとし	L30秒
	捏上温度	20～25℃
	フロアタイム	30分
	分割重量	30g 手粉使用で丸めます
	ラックタイム	15分 表面を乾燥させます
	焼成温度	上火200℃/下火170℃
	焼成時間	16分～



※1 (株)ナリヅカコーポレーション製
グリーンパウダーDK

※2 ネスレ日本(株)
ネスカフェエクセラ