

# シフォンカップケーキ

ふんわり、しっとりとした食感が特徴です。  
気泡する必要がなく、簡単な工程で作ることができます。

## 【配合】

〈プレーン〉		〈紅茶〉		〈チョコ〉	
<b>BC-410</b>	100%	<b>BC-410</b>	100%	<b>BC-410</b>	100%
全卵	60	全卵	60	ココア※2	3
水	30	水	30	全卵	60
サラダ油	15	サラダ油	5	水	33
		練り込み紅茶ベース※1	10	サラダ油	15

(田中食品興業)

※1 練り込み紅茶ベースは予め湯煎し、サラダ油と同時投入

※2 ココアは予めミックス粉に混ぜておく

## 【工程】

ミキシング	(ビーター使用)	
	① 全卵、水を攪拌する	L 30秒
	② ミックス投入	L 1分かきおとし後L 30秒
	③ サラダ油を投入	L 30秒かきおとし後L 1分
捏上温度	18～23℃	
生地量	80g (プレーンのみ82g)	
焼成温度	180℃/180℃	
焼成時間	28分～	
仕上げ	ホイップを10g注入後、好みで粉糖をかける	

