

焼きムシケーキ

蒸しケーキのような、キメが細かくしっとりソフトな食感の製品が、オープン焼成で簡単にできます。生地を一晩寝かせることで、口溶けの良さがアップします。

【配合】

<プレーン>

BC-650	100%
全卵（正味）	60
サラダ油	25
水	40
醤油	0.5

<抹茶>

BC-650	100%
抹茶	1
（ミックスに混ぜておく）	
全卵（正味）	60
サラダ油	25
水	42

<キャラメル>

BC-650	100%
全卵（正味）	60
サラダ油	25
水	40
リコキャラメル	3

（ゴールデンケリー
パテント香料（株）社製）

<チョコ>

BC-650	100%
ココア	7
（ミックスに混ぜておく）	
全卵（正味）	60
サラダ油	25
水	45



手前から時計周りに、プレーン、抹茶、キャラメル、チョコ

【工程】

ミキシング	ホイッパーまたはビーター使用 オールイン L2分ML2分 （手混ぜの場合、ホイッパーで粉気がなくなるまで攪拌して下さい。）
捏上温度	18～22℃
フロア	冷蔵一晩（5℃）
具材	チョコは、チョコチップ5gを型にあらかじめ敷いておく。
生地量	100g （φ9.8×h3.5cmの丸型使用の場合） 型比容積目安：2.3
焼成条件	上火170℃ 下火190℃ 17分～
蒸気	窯入れ直後と、窯出し5分前に蒸気注入する。 ● 蒸気量目安： 固定窯の場合、3～4秒（バケットの前蒸気程度）



奥本製粉株式会社