

# BC-700(ふわたまケーキミックス) ふんわりケーキ(カスター包餡)

“パフケーキ”風の焼き菓子が、包餡で作製可能です。  
ふわっと軽い口当たり、口溶けが良く、フィリングを変えて各種バラエティもできます。

## 配 合

BC-700(ふわたまケーキミックス)	100 %
マーガリン	20
全卵(正味)	30
サラダ油	5
水	25

### 【フィリング】

プチールマイティーカスターR  
(横田中食品興業所)

## 工 程

ミキシング	マーガリン	ML1分
(ピーター使用)	ミックス	L1分ML2分
	全卵、サラダ油、水	
		L1分MH3分～
	* 適宜かき落とし	

全体が少し白っぽくなり、ボウルに張り付き、ややべたつきが出るまでミキシング。

捏上温度	20℃
フロアタイム	15分
分割重量	60g(カスター20g)
焼成温度	上火200℃/下火170℃
	* 下火のタップは弱めに設定
焼成時間	15分～

(焼成前)



目安: 10個のせ(6取天板)

(焼成後)



全体に焼き色が付くまで焼成  
2倍程度に膨らむ

【冷凍生地】 常温1時間解凍後(中心15～20度)  
上記同条件で焼成して下さい

