



コーヒーケーキ

- ・ アメリカのコーヒーショップなどで親しまれているコーヒーと相性の良いケーキです。
- ・ 濃厚な素材と組合せ、しっかりとした味わいに仕上げました。濃い目のコーヒーと共に召し上がって下さい。

【配 合】

	キャラメル&シナモン	ブラックココア&オレンジ
TD-376 バラエティケーキミックス	100%	100%
全卵	40%	40%
サラダ油	30%	30%
水	20%	27%
フロランチヌ キャラメル強化パウダー※1	1%	—
シナモン	0.3%	—
ローストクルミ	5%	5%
ブラックココアパウダー	—	5%
オレンジピール	—	15%
チョコチップ	—	5%

※1 キャラメル香料着色料 横山香料(株)

【製 法】 ミキシング (ビーター使用)

- ① 予めミックスとフロランチヌキャラメル強化パウダー、ブラックココアパウダーを混合しておく。
- ② ミキサーボールに全卵、サラダ油、水を入れ、上記①を加え、低速1分、中高速3分
- ③ クルミ、オレンジピール、チョコチップを加え、低速1分

分 割 300g (5寸のデコ型、パウンド型)

キャラメル&シナモンはキャラメルメイク※2を渦巻き状に絞り、細い棒で軽にかき混ぜ、マーブル模様をつける。

※2 キャラメル風味ペースト ソントン食品工業(株)

トッピング ストロイゼル

焼 成 35～40分 (上火180℃、下火150℃)

【備 考】 ストロイゼル配合：Sハーブ100%、砂糖50%、マーガリン50%
※ブラックココア&オレンジはブラックココアパウダーを5%加える。