



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%
フロランチーヌ 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ー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、細い棒で軽くかき混ぜ、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°C、下火150°C)

【備 考】 ストロイゼル配合：Sハープ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。