



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】

	クランベリー&くるみ	さつまいも&くるみ
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%	20%
クランベリー※	40%	—
ローストくるみ	10%	10%
加糖さつまいもダイス	—	80%
黒ごま	—	少量

※クランベリーはラム酒漬けしたものを使用。

クランベリー(セミドライ)100、蜂蜜 10、ラム酒少量

【製 法】 ミキシング：(ビーター使用)

①ミキサーボールに全卵、サラダ油、水を入れ、ミックスを加え、低速1分

②クランベリーを加え、中高速3分

③かき落とし後、くるみ、さつまいもダイスを加え、低速1分

分 割：300g (5寸のデコ型)

トッピング：ストロイゼル、クランベリー

焼 成：5寸のデコ型、パウンド型

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%