

竹本油脂株式会社

太白胡麻油1650g

築野食品工業株式会社

こめ油1500g

ナリヅカコーポレーション

ジェイ・フォルテ・バニージュ1000g

台湾カステラ

4号デコ缶150g流しで		9 台	
5号デコ缶220g流しで		6 台	
1	太白ごま油	70 g	4.9 %
2	無塩バター	70 g	4.9 %
3	薄力粉	135 g	9.4 %
4	強力粉	65 g	4.5 %
5	牛乳	185 g	12.9 %
6	Jフォルテ バニージュ	3 g	0.2 %
7	卵黄	240 g	16.7 %
8	卵白	450 g	31.3 %
9	グラニュー糖	110 g	7.6 %
10	上白糖	110 g	7.6 %
	total	1438 g	100.0 %

- ①.太白ごま油と無塩バターを60℃まで温め振った薄力粉と強力粉を加えホイッパーで混ぜる
- ②.40℃まで温めた牛乳とバニージュを4~5回に分けて①に混ぜる
- ③.40℃まで温めた卵黄を3回ぐらいに分けて②に混ぜる
- ④.卵白とグラニュー糖と上白糖でメレンゲを作る(ノビのあるクリーム状のメレンゲであまり固く立てすぎない)
- ⑤.③と④を混ぜ合わせる(生地がダレないように少しコシのある状態で混ぜ終わる)
- ⑥.型紙を敷いた型に生地を入れ、湯煎焼きで焼成する
焼成後すぐに型紙は外す

(焼成時間の温度の説明)

上火 160℃ 下火 160℃ 湯煎焼き

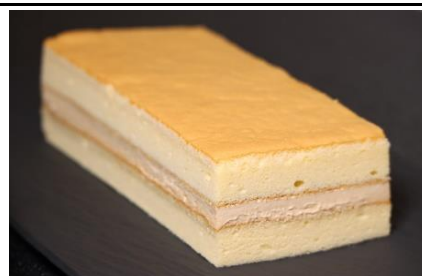
20~22分ぐらいでダンパーを開け オープンの扉を1cmほど開け、その状態で28~30分ぐらい焼き続ける

(スフレタイプのチーズケーキと同じような焼き方)

(20~22分の目安の生地の状態はしっかりと膨らみ表面に少し焼き色がついてくる状態)



上記写真は5号サイズです



アレンジ例)台湾カステラクリームサンド

上記レシピでシート2枚分 29.5cm×39cm×4cm天板

※(アレンジ例の焼き方は営業担当者にお尋ねください)

(サンドクリーム例)

上記のケーキサイズでシャンティクリーム500gに対して

トックブランシュカフェ4%

トックブランシュアールグレイ2.5%



吉田産業株式会社

