

レシピ

米粉のシフォンケーキ



日の本穀粉株式会社

本社営業部 TEL 048(615)-1157
 大阪営業部 TEL 06(6369)-1157
 名古屋営業部 TEL (0568)58-5757

【特徴】

米粉を使用したもちりしっとりとしたシフォンケーキ。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・リス	80.0	
卵黄	60.0	
上白糖	80.0	
太白ごま油	40.0	
牛乳	45.0	
卵白	160.0	

【工程】

- ① ボウルに卵黄と上白糖の半分を入れて、白っぽくなるまで攪拌する。
- ② 太白ごま油と、牛乳を加えて混合する。
- ③ ソワ・リスを、②に加え均一に混合する。
- ④ 別のボウルに卵白と残りの上白糖でメレンゲを作り、③に加え全体に混合し、型に流し入れる。
- ⑤ 170/160℃のオーブンで35～40分程度焼成する。
 焼成後は、逆さまにして冷却する。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。