



ケンタッキーバターケーキ



アメリカの家庭で昔から作られてきた
伝統的なケーキです。
シロップを染み込ませたジューシー感や
濃厚な風味が特長です。

【材料】

▼生地	g	
◎ルミナスグランデ	100	①
バニラオイル	0.9	
上白糖	130	
食塩	1.5	
B. P.	3	
水飴	20	②
全卵 (正味)	50	
卵黄	45	③
◎LRサワークリームR	50	④
水	15	
クチナシ色素	0.4	
薄力粉	150	⑤
▼シロップ	g	
上白糖	100	
食塩	0.5	
水	22	
◎ルミナスグランデ	60	
バニラオイル	0.3	

【作り方】

- ①を攪拌します。
低速30秒 中高速4分前後
- ②を4回に分けて加えます。
比重0.68前後
- ③を加え、混合します。
- 溶いた④を加え、混合します。
- ふるった⑤を加え、混合します。
最終比重 0.78~0.80
生地重量 500g
焼 成 180°C38分前後
- 型に入れたまま粗熱をとり、
菜箸などで溝を作り、シロップを
150g注ぎ入れます。
- 冷却後、型からはずして粉糖を
ふりかけます。

◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

