



しっとり バターカステラ

ミニサイズで可愛い見目に焼き上げた、
バター風味豊かなしっとりバターカステラです。

【材料】

【生地】	9	
上白糖	70	①
三温糖	40	
食塩	0.7	
B.P.	1.8	
水飴	15	②
蜂蜜	10	
◎ゼ・フワール19	30	
全卵(正味)	130	
卵黄	30	③
薄力粉	85	
アーモンドプードル	15	
◎アルフェスタプレミアム	50	

【コーティング】

◎ 咲味油

【作り方】

- (1) ①を混合します。
- (2) ふるった②を加え、攪拌します。
生地比重 0.60前後
- (3) 湯煎溶解した③を加え、混合します。
最終比重 0.63前後
生地重量 90g(3号デコ型)
焼 成 上火170℃下火170℃
15分前後
↓
上火190℃下火170℃
6分前後
- (4) 焼成後、表面を下にして置きます。
- (5) 熱いうちに上面にコーティングを薄く刷毛塗りします。

☆お好みで焼印をつけることで見た目の
アクセントとなります。

◎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

