



# たっぷりクリームの キャンドルケーキ

ふんわりスポンジ × カスタード × 生クリームのおいしい掛け算！ベーシックでシンプル、みんなに愛されるケーキです。

## レシピ

### 【材料 12個分】

#### 〈スポンジ生地〉 g

- 上白糖 120
- 食塩 0.3
- ハチミツ 15
- ◎ゼ・フワール19 40
- 殺菌卵 200
- 薄力粉 100
- B.P. 2
- 牛乳 25

①

②

③

#### 〈フィリング〉 g

- ◎こだわりたまごのカスタード 720
- 生クリーム(10%加糖) 120
- 苺 適量

### 【作り方】

#### 〈スポンジ生地〉

- (1)①を混合します。  
比重0.30前後
- (2)ふるった②を加えます。
- (3)③を加えます。  
最終比重0.40前後  
生地重量400g(8取り天板)  
焼成 180℃/170℃ 12分前後  
(下天板あり)

#### 〈構成〉

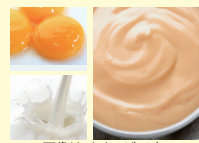
- (1)冷却後8cm×8cmにカットし、対角線上に軽く切り込みを入れます。
- (2)フィルム、又はグラスにカスタードを60g絞り、焼き面が上になるようにスポンジをのせ、包みます。
- (3)ホイップした生クリームを10g絞り、苺を飾ります。

トレイは7cm×7cmを使用しています。

## 製品紹介

### ■こだわりたまごのカスタード

“たまごのおいしさ”にこだわった、チルド商品向けのなめらかなカスタードクリームです。そのまま絞ったり、クリームと合わせたり、洋菓子の練り込みまで幅広くお使いいただけます。



※画像はイメージです

●入目・荷姿：6kg(1kgピロー×6本) 段ボール

### ■ゼ・フワール19

オールインミックス法でソフトでしっとりとしたスポンジケーキが安定して焼き上がる、起泡性乳化脂です。



※画像はイメージです

●入目・荷姿：①7kg缶 ②16kg缶

◎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

