



# たっぷりクリームの キャンドルケーキ

ふんわりスponジ × カスターD × 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ponジ生地〉 9

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
③	—

#### 〈フィリング〉 9

◎こだわりたまごのカスターD 720  
生クリーム(10%加糖) 120

苺 適量

### 【作り方】

#### 〈スponジ生地〉

- ① (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°C/170°C 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、又はグラシンにカス  
ターDを60g絞り、焼き面が上  
になるようにスpon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D

“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D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ponジケーキが  
安定して焼き上がる、起泡性  
乳化脂です。



●入目・荷姿：①7kg缶 ②16kg缶

※画像はイメージです



月島食品工業株式会社

[www.tsukishima.co.jp](http://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

