



スポンジチョコラスク バラエティー

サイコロ状にカットしたスポンジケーキにチョコを
染み込ませ、カラフルに仕上げたサクサクラスクです。

【材料】

▼スポンジ配合

	g
上白糖	270 ①
※トレハロース	60 ①
還元水飴	60 ①
◎ゼ・フワール19	110 ①
全卵(正味)	480 ①
卵黄	120 ①
薄力粉	300 ②
B. P.	6 ②
牛乳	45 ③

▼コーティング素材

- ◎染み込むチョコ【ミルク】
- ◎染み込むチョコ【ホワイト】
- ◎染み込むチョコ【ブラック】
- ◎染み込むイチゴコート

【作り方】

▼スポンジ生地

- (1) ①を攪拌します。
低速 30 秒 中速 30 秒
- (2) ふるった②を加えます。
- (3) ③を加え攪拌します。
低速 30 秒 高速 3 ～ 4 分
比重 0.45 前後
- (4) 天板に流し、焼成します。
生地重量 1,400 g
(6 取り天板)
焼成条件 180℃ 20 分前後
- (5) 焼成冷却後、焼き色のついた
部分を切り落とし、2×2 cmに
カットします。

- (6) 天板に並べて乾燥焼きします。
焼成条件 100℃ 60 分前後
※焦げないように反転させなが
ら焼成します。

▼仕上げ

- (1) それぞれ溶解したコーティング
素材に乾燥焼きしたスポンジ
生地を浸します。(20 秒前後)
- (2) 余分なチョコを振り切り、乾か
します。

※(株)林原

◎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。

