



## 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

※㈱林原

### 【作り方】

#### ▼スポンジ生地

- (1) ①を搅拌します。  
低速 30 秒 中速 30 秒
- (2) ふるった②を加えます。
- (3) ③を加え搅拌します。  
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°C 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°C 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。

◎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】の製品カタログをご覧いただけます。



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

