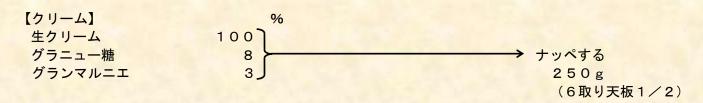
ロールケーキ

配合・製法 ホイッパー使用 % サンショート® 50 低速1分 上 白 糖 高速5分~ 均一に混合する 200 → 焼成 はちみつ 25 卵 黄 100 生地比重 生地比重 全卵 (正味) 300, 0.40 0.45 薄 力 粉 ·緒に篩って加える B. P.



《仕上げ》

焼成冷却後、クリームをナッペしロール状に巻く。

※ミキシング時間は機種・仕込量によって異なります。

条件

生地比重 0.45~0.50

生地重量 900g(6取り天板)

焼成温度 上火 170℃

下火 150℃(下天板使用)

焼成時間 約18~20分



