

レモンケーキ

配合・製法

ホイッパー使用

サンショート®

上白糖

はちみつ

米飴

全卵（正味）

卵黄

レモンミンチ

レモン果汁

レモンゼスト（果皮）

20
110
8
5
120
10
5
3
0.5

%

中高速で
ホイップする

均一に混合する

生地比重
0.55

生地比重
0.75

→ 焼成

薄力粉

B. P.

100
1

一緒に篩って加える

リラナチュラル®

オーベルニュCF40

100

湯煎に掛け溶解して加える

《仕上げ》

焼成冷却後、表面にチョコ（レモン風味）をつける。

※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 0.73~0.78

生地重量 30g（レモンケーキ型）

焼成温度 上火 170℃
下火 150℃

焼成時間 約18分

