

チョコレートバームクーヘン

配合・製法

ホイッパー使用

マーベライト®
サンショート®
テスタップ®10
上白糖
液糖

10
40
30
110
20

全卵（正味）

200

薄力粉
ココアパウダー
B. P.

80
20
5

チョコレート（加材分60%）

60

生クリーム
牛乳

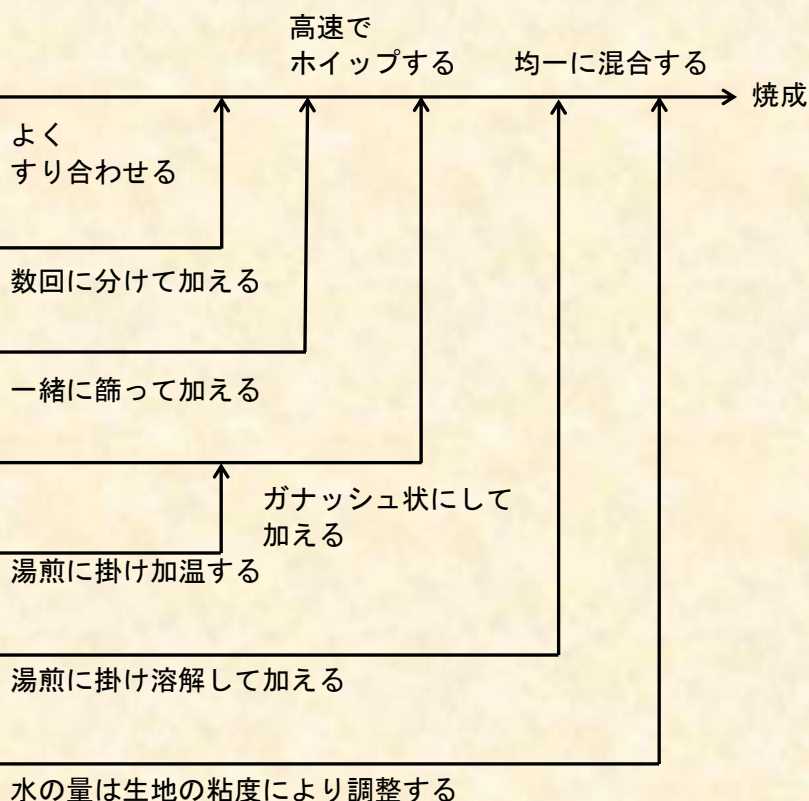
10
40

リラナチュラル®
オーベルニュCF40

40

グランマルニエ
水

3
12



※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 0.45~0.55

