

# ミニシュトーレン風ケーキ

## 配合・製法

ビーター使用

### 【生地】

	%	
サンショート®	20	よくすり合わせる
リラナチュラル®	50	
オーベルニュCF40	80	
上白糖	80	生地比重 0.80
全卵（正味）	100	
クリームチーズ	30	
レモンミンチ	3	数回に分けて加える
牛乳	20	
薄力粉	70	
強力粉	20	一緒に篩って加える
アーモンドプードル	10	
B. P.	2	
エダムチーズパウダー	10	
スパイスミックス	0.2	
※スパイスミックス配合 シナモン2 : ナツメグ2 : カルダモン1		
洋酒漬けミックスフルーツ	100	焼成
洋酒漬けレーズン	15	
アーモンドスライス	10	
クルミ	15	

### 《仕上げ》

焼成冷却後、表面に泣かない粉糖をたっぷりふりかける。

※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	0.80
生地重量	40g（レモンケーキ型）
焼成温度	上火 170℃ 上火 150℃
焼成時間	約30分

