

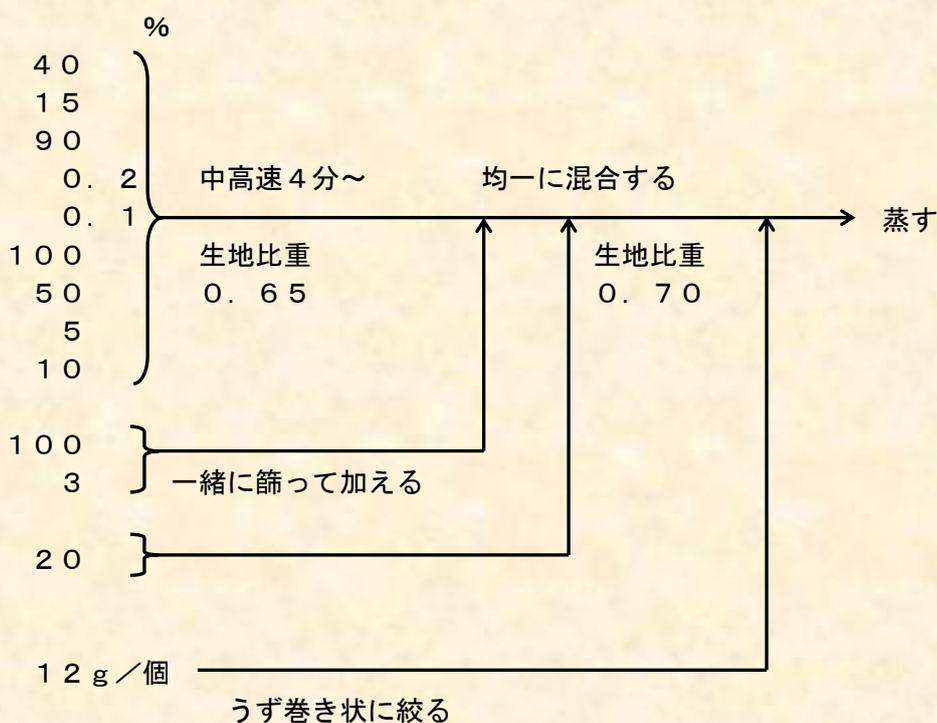
バナナ蒸しケーキ

配合・製法

ホイッパー使用

【生地】

サンショート®
テスタップ®10
上白糖
食塩
キサンタンガム
全卵(正味)
バナナピューレ
バナナ強化果汁
水



【トッピング】

バナナジャム

※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 0.65~0.70

生地重量 110g (セパレートグラス: φ100×H30mm)

蒸し温度 95℃

蒸し時間 約18分

