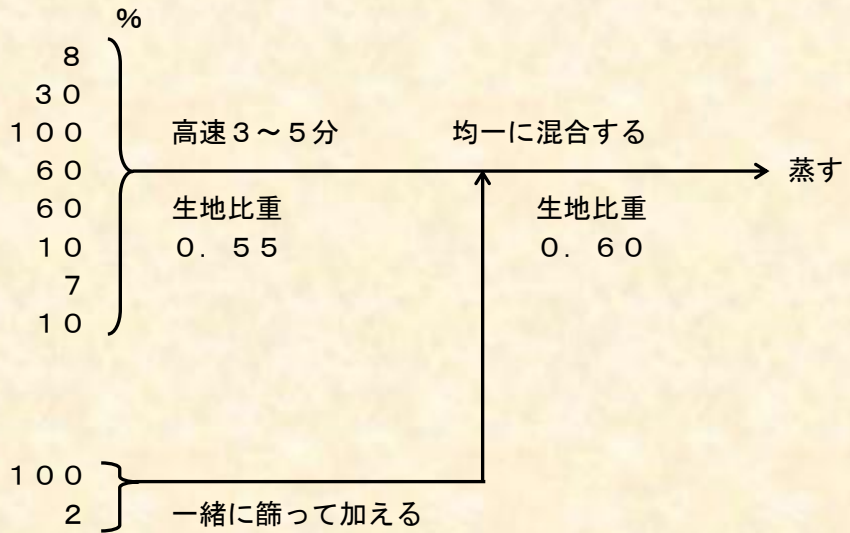


ラズベリー蒸しケーキ

配合・製法

ホイッパー使用

マーベライト®
テスタップ®10
上白糖
全卵(正味)
卵白
液糖
ラズベリー強化果汁
水



※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 0.55~0.60
生地重量 50g (セパレートガラス: 130×50×H25mm)
蒸し温度 95℃
蒸し時間 約17分

