

フルーツケーキ

配合・製法

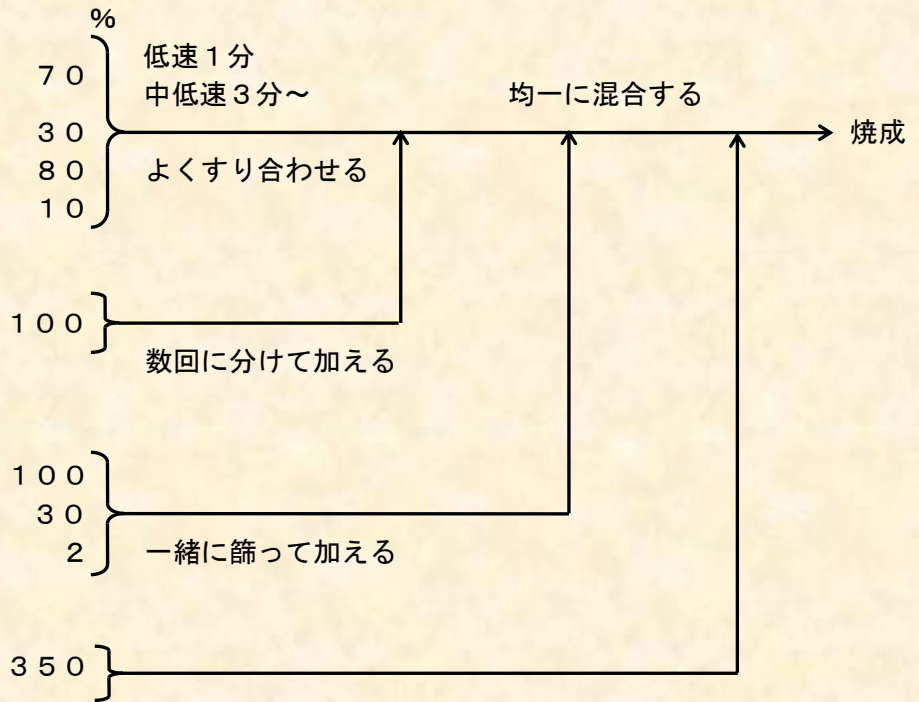
ビーター使用

リラナチュラル®
オーベルニュCF40
サンショート®
上白糖
はちみつ

全卵（正味）

薄力粉
アーモンドプードル
B. P.

洋酒漬けドライフルーツ



《仕上げ》

焼成冷却後、上面にナパージュを塗る。

※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 0.80~0.90

生地重量 720g (62×240×H60mm)

焼成温度 上火 170℃
下火 150℃

焼成時間 約60分

