

しっとりたまご蒸しケーキ

配合・製法

ホイッパー使用

サンショート®

上白糖

食塩

全卵(正味)

液糖

水

バニラオイル

60
110
0.3
150
15
10
0.2

%

高速3~4分

均一に混合する

生地比重

0.60

生地比重

0.65

蒸す

薄力粉

B.P.

100

2

一緒に篩って加える

※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 0.60~0.65

生地重量 100g (セパレートグラス: φ100mm×H30mm)

蒸し温度 95℃

蒸し時間 約18分

