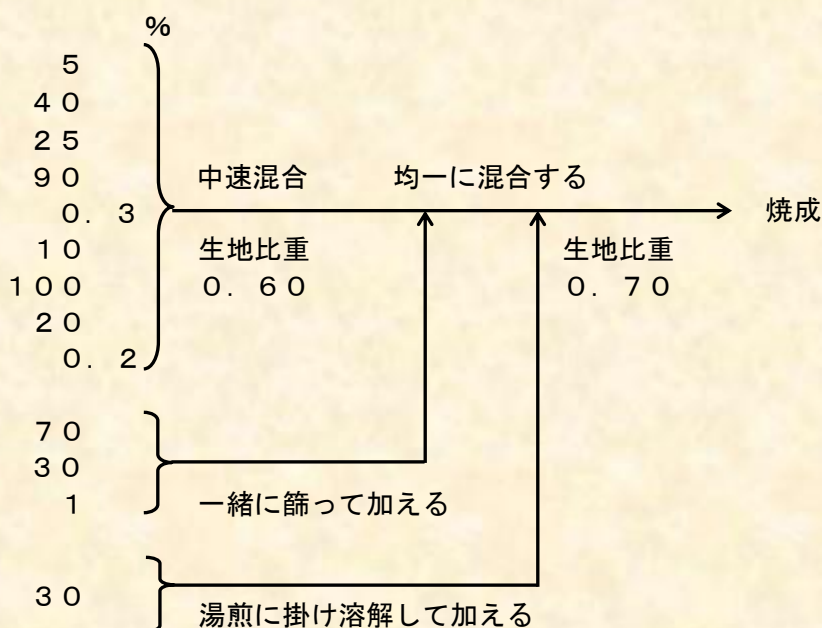


# 米粉のバターケーキ

## 配合・製法

ホイッパー使用

マーベライト®	5
サンショート®	40
テスタップ®10	25
グラニュー糖	90
食塩	0.3
はちみつ	10
全卵(正味)	100
卵黄	20
バニラオイル	0.2
米粉	70
アーモンドプードル	30
B. P.	1
リラナチュラル® オーベルニュCF40	30



※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	450g (85(80)×255(250)×H55mm)
焼成温度	上火 170℃ 下火 150℃
焼成時間	約30~35分

