



# WESTCO アメリカンクリームケーキミックス フラワーカップケーキ レシピ

配合	
クリームケーキミックス	100(%)
全卵	35
サラダ油	30
水	23

## ミキシング - ビーター使用

1. ミックスと全卵を合わせる  
低速1分 掻き落とし 中速3分
2. サラダ油と水を加える  
低速1分 掻き落とし 低速3分

生地温度 20～22℃  
生地重量 70g(型によって調整してください)  
焼成温度(コンベクションオーブン) 180℃  
焼成時間 23～25分

## カップケーキトッピング

クリーム(約30個分)	
無塩バター(室温)	200g
粉糖	750g
牛乳	30ml
色粉	適量

全てをホイッパーで混ぜ、冷めたマフィンの上に星形で絞る。

## シュガー

ペタルペースト  
(ナリヅカコーポレーション)  
水と色粉を加えて練り、型で押す。  
絞ったクリームの上にトッピングする。





## WESTCO アメリカンクリームケーキミックス ソフトジェリークッキー レシピ

### 配合

クリームケーキミックス	100(%)
全卵	23
無塩バター(室温)	40

### ジェリー

ANDROSフルーツ&チャंकベース 各種※

※パシフィック洋行株式会社

フルーツ&チャंकベースを全てジャム状になるまで煮詰め、冷ましておく。

### ミキシング — ビーター使用

1. オールインでまとまるまで中速で混ぜる。
2. 10gに丸めてつぶし、マフィン型の底に紙を敷いて広げる。
3. 棒などで生地を5mm程度くぼませ、底に煮詰めたフルーツベースを流す。

焼成温度 上火 180℃、下火 170℃

焼成時間 13分





## WESTCO アメリカンクリームケーキミックス フルーツクリームのウーピーパイ レシピ

配合(生地)	(チルド用)	(冷凍用)	配合(クリーム)(大 約20個分)	
クリームケーキミックス	90(%)	90(%)	生クリーム(35%)	250(g)
ココア	8	8	グラニュー糖	100
ブラックココア	2	2	水あめ	50
全卵	45	40	バター	125
水	20	15		
バター	15	サラダ油 15		

1. バター以外を鍋に入れ、104℃まで煮詰める。  
その後、30℃以下まで冷ましておく。
2. バターを白っぽくなるまでよく泡立て、1を合わせる。  
※バター以外を練乳に置き換えることも可能です。

クリーム 100(%)

ANDROSフルーツ&チャंकベース 各種※ 35

※パシフィック洋行株式会社

クリームとソースをよく混ぜ合わせ、  
星形の口金で絞ってサンドする。



### ミキシング - ビーター使用

1. 水を残し、それ以外オールイン  
低速1分 掻き落とし 中速2分
2. 残りの水を入れ  
低速1分 掻き落とし 低速2分

生地量 小12g/枚 大30g/枚

焼成温度(コンベクションオーブン) 175℃

焼成時間 10~13分

クリーム 小10g/個 大30g/個をサンドする。



## WESTCO アメリカンクリームケーキミックス ラズベリークッキー レシピ

### 配合

クリームケーキミックス	100(%)
全卵	23
無塩バター(室温)	30
ピーナツバター	10
ANDROSフルーツ&チャックベース ラズベリー※	10

※パシフィック洋行株式会社

### ミキシング - ビーター使用

オールイン 低速1分 掻き落とし 中速3分

生地温度 20~22℃

生地重量 30g(アイスクリームディッシャー#22 ですりきり1杯)

焼成温度 上火 190℃、下火 180℃

焼成時間 11分





## WESTCO アメリカンクリームケーキミックス アメリカンブラウニー レシピ

### 配合

クリームケーキミックス	100(%)
グラニュー糖	50
全卵	70
イカムビットラ60% (溶かしておく)*	30
無塩バター(溶かしておく)	40
ココア	10
ローストくるみ	25

※パシフィック洋行株式会社

### ミキシング — ビーター使用

くるみ以外 低速2分 掻き落とし 中速2分  
くるみを入れて 低速1分

生地温度 20~22℃  
生地重量 700g(18cm四方の型)  
焼成温度 170℃  
焼成時間 35分





## WESTCO アメリカンクリームケーキミックス ココナッツ のワッフルケーキ レシピ

### 配合

クリームケーキミックス	100(%)
全卵	35
サラダ油	30
水	23
アーモンドパウダー	10
ココナッツファイン	30

### 仕上げ

イカム パータグラッセ(ホワイト)※	適量
ココナッツファイン(ロースト)	適量
※パシフィック洋行株式会社	

### ミキシング - ビーター使用

1. ミックスと全卵を合わせる  
低速1分 掻き落とし 中速3分
2. サラダ油と水を加える  
低速1分 掻き落とし 低速3分
3. アーモンドパウダーとココナッツファインを加える  
低速2分  
生地温度 20~22℃  
生地重量 70g Silikomart SQ051 ラウンドワッフル を使用。  
(ベーキングシートと網で蓋をしてボリュームを抑える。)  
焼成温度(コンベクションオープン) 170℃  
焼成時間 23~25分
4. 冷めた生地に溶かしたパータグラッセとココナッツファインをつける。

