

ミヌタシフォンロール



●シフォンケーキナチュラル

3080 g分

60 x 40 の天板 4 枚分【800 g x 4 (約 1.5 cm 厚み)】

全卵
シフォンケーキミックス
水
HPエステルSP-A (乳化剤)
植物油

- | | |
|--------|--|
| 1500 g | 1. 植物油以外の材料をボールに入れを2速で5分、ホイッパーで滑らかになるまで混ぜ合わせる。 |
| 1000 g | |
| 225 g | 2. 高速に変えて、比重が、350 g/Lになるまで3~5分すり立てる。 |
| 55 g | |
| 300 g | 3. 低速で2分混ぜ、植物油を加えながら、そのまま1分間混ぜる(比重380 g/L)。紙を引いた天板に流 |
| | 4. 185℃のオーブンで、約18分焼成し、焼きあがたらすぐに天板から外す。 |

●クリーム

2020 g分

ミヌタジャパン494
水もしくは牛乳
生クリーム 42%
グラニュー糖

※お好みで洋酒や香料

- | | |
|-------|--|
| 300 g | 1. ミヌタジャパン494と水を、ミキサーにホイッパーをセットし、高速で3分混ぜる。 |
| 750 g | |
| 900 g | 2. 生クリーム42%にグラニュー糖を加、6部立てにする。1のキャストドクリームを加え、滑らかになるまで、混ぜ合わせる。 |
| 70 g | |
| | 3. シフォンケーキのシートあたり500 gを伸ばし、巻き込む。 |