



お菓子生地作り大学
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- プロアスターデコ缶 7寸



- 内径210mm×高さ70mm

名前: Baker Chef(ハーフサイズ) ミニデコスター・ドタイプ
型番: MBDO-5E

【オーブン】

設定温度

- 上火 160°C 軟火
- 下火 140°C 軟火

焼く時間

- 55分で焼き上げる※1月～3月60分
- *湯煎(ゆせん)焼き

焼成課程(オーブンに入れてからの温度調整表)

上火 170°C 中火 下火 90°C 軟火 20分～	ダッパ-開ける 10分	上火 120°C 極軟火 下火 90°C 軟火 10分～	上火 90°C 極軟火 下火 90°C 軟火 ～20分
-----------------------------------	----------------	------------------------------------	-----------------------------------

【事前準備】

- スポンジ生地を作る
- 1.5cmの厚さにスライスする
- *型に型紙とスポンジ生地をセットする

型紙は、クッキングシートで代用できるよ

スポンジ生地は、市販のモノで代用してもいいよ

スポンジ生地も作りたい! っていうときは、この材料を参考にしてね

スポンジ生地 ※7寸型(直径21cm丸型)1台分

- 卵 252.0g (たまご)
- 上白糖 189.0g (じょうはくとう)
- 薄力粉 142.8g (はくりきこ)

※上火180°C弱火 20分 + 上火180°C極弱 10分 + 5分～ダッパ-開ける
下火140°C弱火 下火140°C弱火

【材料】型4台分 ※1台分なら、4分の1で計算

スフレーズケーキ生地

- 牛乳 250.0g (ぎゅうにゅう)
- 無塩バター 250.0g (むえんばたー)
- 卵黄 225.0g (らんおう)
- グラニュー糖 175.0g (ぐらにゅーとう)
- クリームチーズ 1000.0g (くりーむちーず)
- 卵白 625.0g (らんぱく)
- グラニュー糖 400.0g (ぐらにゅーとう)
- 薄力粉 65.0g (はくりきこ)
- コーンスターチ(トウモロコシの粉) 65.0g (こーんすたーち(とうもろこしのこな))

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。
大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

【作り方】

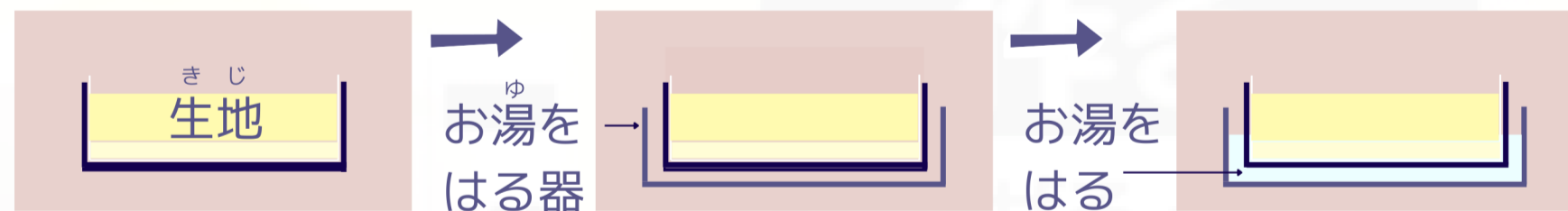
1

スフレーズケーキ生地を作って、焼く完成♪

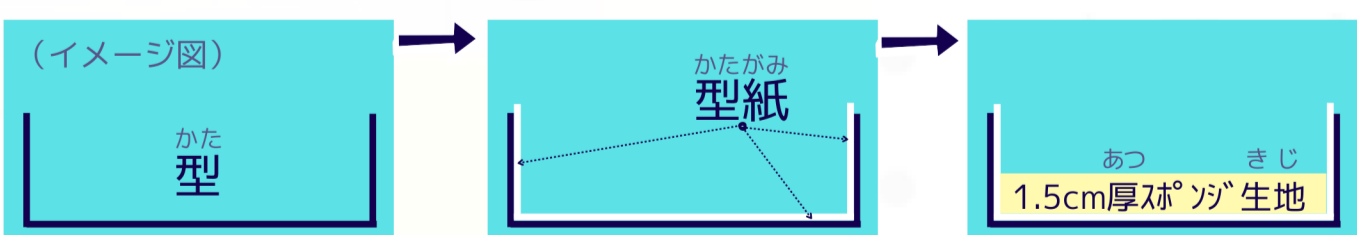
【用語解説】

? *湯煎焼き

湯煎焼きは、オーブンの熱とお湯の熱蒸気で蒸し焼きにする焼き方です。沸騰させたお湯をはって、そこに型を置きます



? *型に型紙とスポンジ生地をセットする



! 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。

