

パンプキンケーキ

カセイ食品	パンプキンペーストPUPKA	1kg入
ドーバー洋酒貿易	ネグリタラム酒	1000ml入
伊那食品	クイックマンナン	500g入
よつ葉	全粉乳	700g入

パンプキンケーキ

ラミカップ6号平底55g流し		14 個	%
1	パンプキンペーストPUPKA	205 g	27.5 %
2	コーンスターチA	31 g	4.2 %
3	全粉乳	18 g	2.4 %
4	グラニュー糖	143 g	19.2 %
5	加糖冷凍卵黄(加糖20%)	79 g	10.6 %
6	全卵	58 g	7.8 %
7	クイックマンナン	2 g	0.3 %
8	アーモンドプードルWH	33 g	4.4 %
9	コーンスターチB	16 g	2.1 %
10	薄力粉	28 g	3.8 %
11	B.P.	1.6 g	0.2 %
12	ネグリタラム酒	10 g	1.3 %
13	有塩バター	28 g	3.8 %
	無塩バター	92 g	12.4 %
	total	744.6 g	100.0 %

- ①.コーンスターチA・全粉乳・グラニュー糖をすり合わせ
パンプキンペーストに入れ、ホイッパーで合わせる
- ②.卵黄・全卵にクイックマンナンを加え、ホイッパーで
しっかり混ぜ溶かす
- ③.①と②をダマの無いようにホイッパーで混ぜ合わせる
- ④.③にアーモンドプードルを加え、しっかり混ぜ合わせる
- ⑤.コーンスターチB・薄力粉・B.P.を一緒にふるって
④に加え混ぜ合わせる
- ⑥.⑤にラム酒を加え、しっかり混ぜ合わせる
**(※⑥を混ぜ終えた時の生地温度が27～29℃になるように
温度を調節しておくしておくこと)**
- ⑦.バターを**24～25℃**の柔らかいポマード状にし、⑥の生地に
少しずつ加えしっかりと乳化させる
(※仕込む温度が低いとバターが固まり分離してしまうため)

⑧.ラミカップ6号平底に生地を55g絞る



焼成温度・時間		
天板2枚重ねて、生地を絞ったラミカップを置いて		
上火170℃	下火160℃	18分焼成
↓		
ダンパー開ける		
上火170℃	下火160℃	約17分～焼成



吉田産業株式会社

