

# キャラメルシフォンケーキ



～ND-80FCL ペール使用～

参考原価 ¥115.3/個(包材込み)

## ●キャラメルシフォン生地 カップ5個分

No. CD	メーカー名	品名	使用量	%
64553	丸菱	卵黄 (鶏卵(Lキログラム) L 1KG)	75 g	15.0
17965	日本製菓製糖	NGS グラニュー糖 20KG	18 g	3.6
60501	フジキョウ	J-Forte キャラメル	14 g	2.8
70623	丸菱	アトレージE	77 g	15.4
		水	61 g	12.2
E5319		三和油脂 まいにちのこめ油	36 g	7.2
64553	丸菱	卵白 (鶏卵(Lキログラム) L 1KG)	175 g	35.0
17965	日本製菓製糖	NGS グラニュー糖 20KG	44 g	8.8
			500 g	100.0

### 【下準備】

- ・卵を常温に戻しておく
- ・粉をふるっておく
- ・水と油を湯煎で50℃まで温めておく
- ・オーブンを設定160℃/140℃に設定しておく

### 【作業手順】

- ① ミキサーボウルに卵黄とグラニュー糖を加え、白っぽくなるまで立てる
- ② JUPEを加え
- ③ ふるった粉を加える
- ④ 温めた水と油を少しずつ加える
- ⑤ 別ボウルでメレンゲを立てる
- ⑥ ③に⑤を3回に分けて加える
- ⑦ 焼成 160℃/140℃ 約30分(様子を見る)

## ●キャラメルクリーム 作りやすい分量

No. CD	メーカー名	品名	配合量	%
38483	森永乳業	フレッシュヘビィ九州	500 g	66.8
17965	日本製菓製糖	NGS グラニュー糖 20KG	40 g	5.3
26023	森永乳業	冷凍カスタード 500G	200 g	26.7
48844	フジキョウ	JUPE キャラメル	8 g	1.1
			748	100.0

### 【作業手順】

- ① ミキサーボウルに生クリームとグラニュー糖を加え、8部立てまで立てる
- ② 冷凍カスタードとJUPEをくわえる

## ●仕上げ 1台分

No. CD	メーカー名	品名	配合量
		●キャラメルクリーム	30 g
00057	丸菱	アーモンドスライス	3 g
04495	森永乳業	デザートソースキャラメル	3 g
D2297	丸菱	シュクレデコール	適量

### 【作業手順】

- ① シフォンの中央にナイフ等で穴をあける
- ② キャラメルクリームを45g絞る
- ③ キャラメルソースとアーモンドスライスを飾り、最後にシュクレデコールをふるう

# フィナンシェキャラメル



～ベーキングトレー1Kジッパー付紙トレー  
100×30使用～

参考原価 ¥134.12/個(トレー込み)

## ●パータフィナンシェ 18個分(40g/1個)

NoCD	メーカー名	品名	使用量	%
G6578	森永乳業	Fバター-N(無塩)凍結 450G	150 g	18.2
55059	丸菱	PP殺菌凍結卵白 1KG (丸菱)	200 g	24.2
23884	九州油糧	塩	1 g	0.1
04687	サナス	トレハロース	50 g	6.1
F7497	ナガレヴィーナ	ハローデックス	40 g	4.8
E6829	丸菱	丸菱 アーモンドパウダー	50 g	6.1
00083	丸菱	ヘーゼルナッツパウダー	50 g	6.1
70623	丸菱	アトレージェ(薄力粉)	65 g	7.9
07442	火乃國商事	コンスターチ	15 g	1.8
17965	日本製菓製糖	NGS グラニュー糖 20KG	150 g	18.2
53352	竹本油脂	製菓用太白胡麻油1650G	50 g	6.1
04528	フタコ-カネ-	バニラ46 1015 1KG (1770-カネ-)	5 g	0.6
			826 g	100.0

## ●焼き込み時材料

NoCD	メーカー名	品名	配合量
00222	森永乳業	キャラメルソース	50 g

## ●グラスアロー

NoCD	メーカー名	品名	配合量	%
		水	12.5 g	4.7
17965	日本製菓製糖	NGS グラニュー糖 20KG	12.5 g	4.7
66178	丸菱	シュガーP	200 g	75.5
04687	サナス	トレハロース	10 g	3.8
00222	森永乳業	キャラメルソース	25 g	9.4
71750	丸菱	ラム酒	5 cc	1.9
			265	100.0

### 【下準備】

- ・卵を常温に戻しておく
- ・粉をふるっておく
- ・水と油を湯煎で50℃まで温めておく
- ・オーブンを設定160℃/140℃に設定しておく

### 【作業手順】

- ① 焦がしバターを作る
- ② 卵白、塩、トレハロース、ハローデックスを30℃に温める
- ③ ②を3～4分位に泡立てる
- ④ ③に粉類とグラニュー糖を加え、混ぜ合わせる
- ⑤ ①、油、バニラを合わせる
- ⑥ トレーに生地を40g絞り込む
- ⑦ キャラメルソースを50g絞り込む
- ⑦ 焼成する 200℃ 10分  
200℃ ダンパー開け 5分

### 【最終下準備】

- ・オーブンを設定180℃に設定しておく

### 【最終作業手順】

- ① 水とグラニュー糖でシロップをつくる
- ② ①と残りの材料を合わせ40℃に温める
- ③ 焼き上がったフィナンシェに塗り、180℃のオーブンで乾かす

# キャラメルフォンダン



～マフィンカップNP-6F(35H)使用～

参考原価 ¥55.18/個(カップ込み)

## ●チーズ生地 42個分(30g/1個)

No. CD	メーカー名	品名	使用量	%
40287	丸菱	レムケ ローマジパン	120 g	9.1
14003	大西商事	上白糖	160 g	12.1
04687	サナス	水あめ	40 g	3.0
E5438	伊那食品	イナゲルクイックマンナン	4 g	0.3
64553	丸菱	全卵	400 g	30.2
		水	40 g	3.0
07442	火乃国商事	コンスターチ	60 g	4.5
28313	森永乳業	クリーブ	20 g	1.5
30820	丸菱	プレソレイユ(強力粉)	120 g	9.1
34516	丸菱	ルガルクリームチーズ	240 g	18.1
14121	森永乳業	牛乳	60 g	4.5
G6578	森永乳業	Fバター(無塩)凍結 450G	60 g	4.5
			1324 g	100.0

### 【下準備】

- ・卵を常温に戻しておく
- ・粉類をふるっておく

### 【作業手順】

- ① フードプロセッサーにマジパン・上白糖を入れ、なめらかにする
- ② 水あめとクイックマンナンを加え、ペースト状にする
- ③ 卵と水を加え泡立てる 比重31～33
- ④ 低速にしてキメを整える
- ⑤ 粉類を合わせる
- ⑥ ルガル、牛乳、バターを50℃に調音して⑤に合わせる  
※最終 比重55
- ⑦ 焼成する 175℃/165℃ 10分  
175℃/165℃ ダンパー開け 18分

## ●パート・シュクレ 厚さ5mm 5番丸抜き型

No. CD	メーカー名	品名	配合量	%
G6578	森永乳業	Fバター(無塩)凍結 450G	200 g	13.9
11766	ミヨシ油脂	ショートニング	200 g	13.9
66178	丸菱	シュガーP	224 g	15.6
23884	九州油糧	塩	5 g	0.3
22122	丸菱	殺菌凍結加糖卵黄(九州)	88 g	6.1
14121	森永乳業	牛乳	40 g	2.8
70623	丸菱	アトレージェ(薄力粉)	250 g	17.4
27790	丸菱	ニューシコシコ(中力粉)	200 g	13.9
30820	丸菱	プレソレイユ(強力粉)	100 g	7.0
07442	火乃国商事	コンスターチ	50 g	3.5
87192	森永乳業	キャラメルパウダー	80 g	5.6
			1437	100.0

### 【下準備】

- ・バター類、卵を常温に戻しておく
- ・粉類をふるっておく
- ・オーブンを設定175℃/150℃に設定しておく

### 【作業手順】

- ① ミキサーボウルにバターとショートニングを入れピーターでなめ
- ② 砂糖と塩を加え合わせる
- ③ 卵黄、牛乳を少しずつ加える
- ④ 粉類を加える
- ⑤ 一晩休ませる
- ⑥ 5mm暑さにのばす
- ⑦ 5番の丸型で抜く
- ⑧ 焼成する 175℃/150℃ 8分  
160℃/150℃ ダンパー開け 10分  
※コンバクションの場合155℃～160℃ ダンパー100% 15分

## ●焼き込み時材料 1個あたり

No. CD	メーカー名	品名	配合量
00222	森永乳業	キャラメルソース	8 g

### 【最終下準備】

- ・オーブンを設定175℃/165℃に設定しておく

### 【最終作業手順】

- ① マフィンカップにシュクレを敷き、キャラメルを8g絞る
- ② チーズ生地を30g流し入れる
- ③ 焼成する 175℃/165℃ 10分  
175℃/165℃ ダンパー開け 18分



## マフィン(キャラメル)

～丸菱冷凍キャラメルマフィン生地使用～

しっとりふわふわな食感と  
キャラメルの香ばしい風味のマフィンです  
相性の良いナッツやホワイトチョコレートと  
組み合わせました。

<参考原価> @94.8/個

### ●クランブル配合

No. CD	メーカー名	品名	使用量
70623	丸菱	アトレンジE 10KG	40 g
17965	日本甜菜製糖	NGS グラニュー糖 20KG	60 g
83559	丸菱	エクストリームネオ10KG	30 g
			130 g

#### 【下準備】

- ・バターは冷たい状態(約10℃)で使用
- ・薄力粉はふるっておく

#### 【作業工程】

- ① ボウルにバターを入れ、カードを使用しながら切るようにほぐす
- ② 薄力粉を加え、切るように混ぜ合わせる
- ③ ある程度全体の状態が均一になり、そばろ状になるまで切るように混ぜ合わせる
- ④ 冷蔵庫で寝かせる(一晚推奨)

### ●組み立て&仕上げ

No. CD	メーカー名	品名	使用量
B0207	丸菱	冷凍 キャラメルマフィン生地 1KG	90 g
		クランブル	1.5 g
00074	丸菱	カシューナッツ 1KG	1.5 g
D8283	丸菱	USAクルミLH&P 1kg	2 g
D5971	大東カカオ	ダイトウ ホワイトチャックチョコD 1KG	1 g
A3207	伊藤景パック	NP-6F(35H)アーバン 1個	1 枚

#### 【下準備】

- ・冷凍マフィン生地を前日から冷蔵解凍、また当日に常温解凍
  - ・IFトレークラウン85の淵に離軽油等を塗り、マフィンカップをセットする
  - ・カシューナッツとクルミをローストしておく
- 焼成: 上火160℃ 下火140℃ (デッキオープン)  
焼成時間: 約5分

#### 【作業工程】

- ① マフィン生地を絞る
- ② カシューナッツを中心にのせる
- ③ クルミを②の隙間にのせる
- ④ ホワイトチャックチョコを中心にのせる
- ⑤ クランブルを中心にのせる

焼成: 上火180℃ 下火140℃ (デッキオープン)

焼成時間: 約25分

※コンベクションオープンの場合10℃～20℃下げて焼成