

【12月】 ホワイトショコラケーキ










★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

【直径18cm丸型1台分】

材料名	分量 g	材料名	分量 g
A 卵黄	4個分	H アーモンドパウダー	70
B グラニュー糖	40	I ラムホワイト	10
C ホワイトチョコレート	180	J 卵白	4個分
D 無塩バター	20	K グラニュー糖	60
E サラダ油	30	L ドライクランベリー	70
F 生クリーム	60	M	
G 薄力粉	50	N	

作り方		備考
	①ボウルにA.卵黄とB.グラニュー糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる	
	②鍋にC.ホワイトチョコレート～F.生クリームを入れ、火にかけて溶かし、①に混ぜる	
	③合わせてふるったG.薄力粉とH.アーモンドパウダーと、I.ホワイトキュラソーを加えて混ぜる	
	④別のボウルにJ.卵白とK.グラニュー糖を入れ、角が立つまで泡立て、メレンゲを作る →③に3回に分けて加える	☆3回に分けて加える工程 → 1,2回目…泡立て器 3回目…ゴムヘラ
	⑤型に生地を流し、L.ドライクランベリーとM.くるみを散らし入れる	
	⑥スチコン加熱する【コンビモード40%・170℃50分】 →冷まして切り分ける	

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

冬をイメージしたホワイトチョコを使ったケーキです。