

ベリーとチーズのマフィン



★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 | アーモンド |

～材料～(約 5～6個)

| 【ケーキ生地】 | | 【クランブル生地】 | |
|-----------------|-----|--------------|-----|
| ・ 無塩バター | 60g | ・ 無塩バター(冷やす) | 15g |
| ・ グラニュー糖 | 30g | ・ グラニュー糖 | 15g |
| ・ 卵 | 1個 | ・ 薄力粉 | 15g |
| ・ 牛乳 | 40g | ・ アーモンドプードル | 12g |
| ・ はちみつ | 10g | 【上掛け】 | |
| ・ 薄力粉 | 80g | ・ 粉糖 | |
| ・ ベーキングパウダー | 3g | ・ レモン汁 | |
| ・ ベリージャム | 50g | | |
| ・ クリームチーズ(1cm角) | 40g | | |

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 |
|----|--------|------|-----|------|
| 1 | ホットエアー | - | 20分 | 165℃ |

準備

- ★ ケーキ生地のバターと卵は常温に戻しておく
- ★ 粉類はそれぞれ合わせてふるっておく
- ★ マフィン型にシートを敷いておく

作り方

- 1 【クランブル生地】ボールに材料を入れ、両手で揉み込むようにして、ポロポロの状態にする(温度注意)
- 2 【ケーキ生地】ボールに無塩バターを入れてクリーム状になるまで混ぜる
- 3 グラニュー糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる
- 4 溶き卵を2～3回に分けて加え、その都度よく混ぜる
- 5 1/3量のふるった粉類を加え、ヘラでさっくり混ぜる
- 6 1/2量の牛乳・はちみつを加え、ヘラでさっくり混ぜる
- 7 粉類と牛乳・はちみつを交互に加えて混ぜ、最後にベリージャムを混ぜる(ジャムはムラがあってもOK)
- 8 型に生地を流し入れる(途中でクリームチーズを入れる)
- 9 クランブル生地を乗せる
- 10 ホテルパンに並べ、スチコン【設定1】で加熱する
- 11 冷めたら、お好みで上掛けをかける

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・お好みで入れる食材をアレンジできます☆
- ・上掛けにお好みでアルコールを入れても風味が出て美味しいです♪

