

抹茶とホワイトチョコのケーキ

作成日 2023/4/5 修正日



栄養成分表示(1個 40gあたり)

エネルギー: 156kcal

たんぱく質: 2.6g

脂質: 8.1g

炭水化物: 18.8g

ナトリウム: 45mg

(食塩相当量 0.1g)

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	20mm	使用推奨備品:	オーブンシート
材料:()内は2/3ホテルパン分量			
無塩バター(常温)	200g (133g)	薄力粉	440g (293g)
上白糖	240g (160g)	(A) 抹茶	30g (20g)
卵(常温)	240g (160g)	ベーキングパウダー	16g (11g)
牛乳(常温)	200g (133g)	ホワイトチョコ(中身) ⇒お好みの大きさに砕く	180g (120g)
		ホワイトチョコ (トッピング)	40粒 (27粒)
工程(使用機器)	調理手順		
下処理	①	バターをマヨネーズ状に練り、上白糖を混ぜます。	
	②	①に卵を少しずつ加え、牛乳も2~3回に分けて加えます。	
	③	②に振った(A)を加え、粉気が無くなるまで混ぜて、砕いたホワイトチョコを加え混ぜます。	
加熱調理 (スチームコンベクション)	④	オーブンシートを敷いたホテルパンに③を平らに流し、トッピング用のホワイトチョコを乗せ、加熱します。 ホットモード(170)°C・(13)分・風量(1)	
	⑤	粗熱が取れたら切り分けます。	
盛付・提供	⑥	器に盛り付け、提供します。	
出来上り重量:()内は2/3ホテルパン	約1600g (約1080g)	想定食数:()内は2/3ホテルパン	40g×40人分 (27人分)

考案 野中 作成 野中

ポイント: