

洋菓子 米粉(稲穂ミックス)を使った料理



小麦ゼロパンのカップケーキ

ココアとチョコチップ
のカップケーキ

.....材料.....

米粉(稲穂ミックス) 300g
砂糖 24g
塩 5g
ココアパウダー 15g

水 270g
ドライイースト 4.2g
オリーブ油 12g
チョコチップ 80g

抹茶と甘納豆の
カップケーキ

.....材料.....

..... a
..... 抹茶 7g

..... 甘納豆 120g

(株)ミルズカトウの洋菓子 米粉

稲穂ミックス

ホームベーカリー用のミックス粉
(300g入りは、1斤用使い切り商品)

洋菓子 米粉(稲穂ゴールドを使用)

糊料(HPMC)微量使用

この糊料は、天然のプルプから抽出した物
で、医薬品カプセルにも使用されており、
安全な商品と確信しております。

.....作り方.....

1. ケーキミキサー(フック)のボウルに水を入れ、しっかり混ぜた a を加え、低速で 1 分程混ぜ、オリーブ油とドライイーストを加え、4 分ミキシングする。
2. 中速に切り替え 15 分ミキシングする。チョコチップを加え混ぜる(抹茶と甘納豆のカップケーキの場合は甘納豆を加える)
3. 型にグラシンを入れ、2 を 2/3 ほどの高さまで流し入れる。
4. 30 湿度 85% で 30 分発酵する。グラシンの上から 5mm ほど下まで上がる。
5. 生地の上の部分に、はけでサラダ油を塗り、グラシンをかぶせる。(上部の乾燥を防ぐ)
6. 200 に温めたオーブンで 20 分焼く。
7. オーブンから取り出して冷ます。

