

チーズマフィン

430×320天板 マフィンカップ
90cc×40個



温度設定

デッキオープン			
	温度	熱量調整	時間
上火	180 ℃	1	35分
下火	160 ℃	6	

コンベクションオープン			
	温度	風量	時間
	160 ℃	弱	20分

材料(35個分)

米粉	500 g	
ベーキングパウダー	20 g	
バター	120 g	
ショートニング	30 g	
クリームチーズ	250 g	
砂糖	320 g	
卵	200 g	
豆乳	200 g	
レモンピール	2個分	
クランベリー	120 g	

作業手順

- ① ミキサーボールにバター・ショートニング・クリームチーズを入れ塊の無いように、柔らかくしておく
- ② 砂糖を加えて、白っぽくなるまで良く立てる
- ③ 白っぽくなった生地、卵を少しづつ加えて生地に馴染ませていく
- ④ 卵が綺麗に混ざったら豆乳を加え、粉を加えさっくりと混ぜる
- ⑤ レモンピールと・ベリーを加え、生地に艶が出るまで良く混ぜる
- ⑥ 型の8分目位まで生地を入れる
- ⑦ 全てに生地を入れたら、空気抜きを行う為にショックを与える
- ⑧ 焼成後も、生地の安定性を保つために軽くショックを与え、生地の萎みを抑える

調理のポイント

- ・ ベリー系は、リキュールなどに漬けたものが良い
- ・ 生地に光沢が出るまで、良く混ぜる
- ・ デッキオープンで底の色が強い場合は、天板の2枚重ねでもよい