

キャロットロールケーキ

《配合》

配合原料	対粉率	備考
薄力粉	100%	
※製菓用イクホ-マCH	1%	製菓用品質改良剤
※キャロットパウダー(Y)	2%	
卵	120%	
卵黄	20%	
グラニュー糖	90.0%	
※コロイドカラーリング PP	0.1%	
牛乳	5.0%	
サラダ油	4.0%	
バター	4.0%	

※当社商品

《工程》

- ① 薄力粉、製菓用イクホ-マCH、キャロットパウダー(Y)を混ぜ合わせ篩にかける。
- ② 卵、卵黄、グラニュー糖を湯煎にかけ攪拌する。
- ③ ②を湯煎からはずして泡立てる。
- ④ ③に、牛乳、コロイドカラーリング PPを混ぜた物を混ぜ合わせる。
- ⑤ ④を①に入れ、底からすくうように混ぜる。
- ⑥ サラダ油、バターを混ぜ合わせた物に⑤の生地を半分混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥を⑤に戻し、合わせる。
- ⑧ 200℃で10分焼成。

日本コロイド株式会社
NIPPON COLLOID CO.,LTD

本社
札幌営業所
中部連絡所
茨城工場

〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044
〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条一丁目六番一号
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567
〒509-0145 岐阜県各務原市鵜沼朝日町4-191-7
Tel: 058-385-4354 Fax: 058-385-4354
〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883