

◆チョコ蒸パン

【配合】

原料名	配合(g)
薄力粉	100
牛乳	70
グラニュー糖	50
全卵	50
サラダ油	10
チョコレート	10
ベーキングパウダー	6
KCブラウンSP-3*	3
香料(チョコレートフレーバー)	1
KCスイートAS*	0.05
アセスルファムカリウムA*	0.05

*: 神戸化成ブランド

【仕上がり】



【作り方】

- ①薄力粉とBP, KCスイートAS, アセスルファムカリウムAを合わせて篩う。
- ②卵をボウルにほぐし砂糖を加え軽く泡立てる。
- ③牛乳, サラダ油, KCブラウンSP-3(分量外の水で溶いたもの), 香料を加え混ぜ合わせる。
- ④③に①を3回に分け加え, 都度よく混ぜる。
- ⑤溶かしたチョコレートを④に加えさっくり混ぜ合わせる。
- ⑥冷蔵庫で1時間以上ねかす。
- ⑦カップに注ぎ, 蒸し器で弱火で15分間蒸し上げる。
- ⑧型から外し, 冷却する。

【MEMO】

- ・KCブラウンSP-3 …カカオ色素
- ・KCスイートAS …アスパルテーム

※写真は印刷の為、実際の色調と異なる場合があります。
※上記の試験結果は弊社での結果になりますので、貴社にて一度ご試験ください。