



## キャラメル レーズン ケーキ

### 配合 (%)

#### 生地

小麦粉 (製菓用粉).....	70
小麦粉 (パン用強力粉).....	30
ベーキングパウダー.....	2
油脂 (コンパウンド).....	45
砂糖.....	50
食塩.....	0.3
全卵.....	45
キャラメル※.....	70
洋ナシ (ダイス状).....	50
カリフォルニア・レーズン (ラム漬).....	50

#### キャラメル※

グラニュー糖.....	40
生クリーム.....	35
油脂 (コンパウンド).....	10

### 工程

#### 生地

1. 油脂、砂糖、食塩を混ぜ合わせる。
2. 全卵を加え混ぜ合わせる。(比重0.75~0.78)
3. キャラメルを加え混ぜ合わせる。
4. 小麦粉とベーキングパウダーを一緒に篩い、混ぜ合わせる。
5. ラム漬レーズンとダイス状の洋ナシを加え混ぜ合わせる。

#### キャラメル

1. グラニュー糖をキャラメルにする。
2. 温めた生クリームを加える。
3. 油脂を加える。

成型..... 型に紙を敷き、生地180gを入れ、上にスライスした洋ナシとレーズンをのせ焼成する。(又はレーズンそばろ)

焼成温度..... 180℃

焼成時間..... 約35分